



Dinerkaart

Keuzemenu

De gerechten uit het november menu kunnen ook à la carte besteld worden.

<i>Voor- en tussengerecht</i>	<i>€15,00</i>
<i>Soep</i>	<i>€8,00</i>
<i>Hoofdgerecht</i>	<i>€26,00</i>
<i>Dessert</i>	<i>€9,00</i>
<i>Kaas</i>	<i>€13,00</i>
<i>3 gangen: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>€39,00</i>
<i>4 gangen: voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>€44,00</i>
<i>4 gangen: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>€49,00</i>
<i>5 gangen: voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>€56,00</i>
<i>6 gangen: voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert</i>	<i>€60,00</i>
<i>Wijnarrangement per glas</i>	<i>€7,50</i>
<i>Bob arrangement per glas</i>	<i>€3,95</i>



Menu november

Voorgerecht

Coquilles / gebrande hazelnoot / Kalamansi

*Artisjok / carpaccio / saus rucola / Parmezaanse kaas / yoghurt-
Chardonnay azijn*

Steak tartare / Aziatisch / Furikake / dashi / 63 graden ei

Soep

Lichte crème soep knolselderij / bosui / bladselderij / mosseltjes

Bouillon / rund / dubbel getrokken / tuinkruiden / Port room

Doperwt / soepje / room / selderij

Tussen

*Houtduif / krokante rouleau / aardappel / gebrande mais / saus van
paddenstoelen*

Heek / filet / saus gerookte paling / zwarte knoflook / sla harten

Knolselderij / zoutkorst / gebrande noten / creme van ui

Hoofd

*Runderwang / gestoofd / artisjok / enoki / hazelnoot / ras el hanout /
jus madeira*

*(Noordzeevis) / gefermenteerde vadouvan / krokante boekweit / gel
garnalen / kruidenolie*

*Tartelette / Parmezaanse kaas / paddenstoelen / hazelnoot /
geitenkaas / zoetzure herfstgroente*



Dessert

Crème Brûlée / vanille / karamel laagje

Chocolademousse / framboos / tulle / hazelnoot krokant

Kaasplank (supplement €4,00)