



voorgerechten 11.5

- BBQ venkel met burrata, zeesla, sinaasappel en duindoornbessen-vinaigrette
- Gekarameliseerde witlof, gegratineerd met jonge kaas, kervel en Hollandse garnalen
- Gerookte tamme eendenborstfilet met vijg, eikenbladsla, pecannoten, spekjes en een walnoten-vinaigrette

soep 9.5

- Crème van courgette en brocolli met rivierkreeftjes en chiliolie (vegetarisch met daslookpesto)

risotto 14.5

- Risotto con robiola, limone, e paprika affumicata; risotto met romige robiolakaas, ingelegde Sorrento citroen en gerookte paprika

hoofdgerechten 22.5

- Saltimbocca; kalfsoester met salie en prosciutto, kapucijnerbaard, ansjovis en aardappelmousseline
- Wilde heilbotfilet met hasselback van gele biet, citroenbladsalsa en beurre blanc met zilverzuring
- Rotollo di spinaci; verse pastarol met spinazie, ricotta, cantharellen, Parmezaanse kaas en salieboter

Souschef special 35

- Simmentaler rib-eye van de BBQ met saus Bordelaise, groente van de dag en verse friet

extra 4

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Kleine groene salade

kaas 13.5

- Selectie kazen van boerderij de Lindenhoff met speltcrackers, kweeperengelei en walnoten

nagerechten 9.5

- Amandel perentartalette met crème fraîche
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

theatermenu: twee gangen 29, drie gangen 35

- BBQ venkel met burrata, zeesla, sinaasappel en duindoornbessen-vinaigrette
- Rotollo di spinaci; verse pastarol met spinazie, ricotta, cantharellen, Parmezaanse kaas en salieboter
- Amandel perentartelette met crème fraîche

Heeft u een allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Meerdere gerechten zijn vegan te bestellen. Onze zwarte brigade helpt graag met een passende wijn bij uw smaak en gerecht. Wijnarrangement: € 6 per glas. Extra brood € 2.

ZINDERING