

#### voorgerechten 11.5

- Toast kannibaal, tartare van runderbavette met kappertjes, sjallot en cornichons
- Warm gerookte Schotse zalm met romesco-vinaigrette en mosterdkaviaar
- Porcinicrème met in zoutkorst gepofte knolselderij, tijm en cantharellen

#### soep 9.5

- Crème van bloemkool met kasha en wintertruffel

#### risotto 14.5

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

#### hoofdgerechten 22.5

- Suprême van zwartpootkip met smoorde prei, dragon en morille-beurre blanc
- Geblakerde spitskool met een zalf van boterbonen, jalapeño-salsa, tomatenkaviaar en witte miso
- Snoekbaarsfilet met cherrytomaten, krieltjes en een fumet de langoustine

#### 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

- Savarin van amandel, appel en karnemelk met pecannoten en vanilleijs
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

#### theatermenu: twee gangen 29, drie gangen 35

- Porcini crème met in zoutkorst gepofte knolselderij, tijm en cantharellen
- Geblakerde spitskool met een zalf van boterbonen, jalapeño-salsa, tomatenkaviaar en witte miso
- Savarin van amandel, appel en karnemelk met pecannoten en vanilleijs

#### Erik of het klein insectenboek kindermenu 17.5

##### Voorgerecht

- Pompoen kokossoep (met of zonder tribolo meelwormen)

##### Hoofdgerecht

- Kipfilet uit de oven en geroosterde knolgroente (met of zonder geroosterde krekels)
- Schnitzel van puntpaprika met spannende saus van cherrytomaatjes en verse frietjes

##### Nagerecht

- Zinderende Viennetta, onze eigen gemaakte ijstaart met laagjes chocolade, hazelnoot en amandelen (met of zonder gekarameliseerde sprinkhanen)

