

voorgerechten 11.5

- Salade van rammenas, veldsla, pistache en biet met mosterdkaviaar en kurkumamayonaise
- Gerookte heilot met krokante kool en een antiboise en zwarte olijf
- Tarte tatin van witlof met Zeeuws spek en kruidensla

soep 9.5

- Soep van zoete aardappel met feta en za'atar (vegan mogelijk)

risotto 14.5

- Risotto met ingelegde Sorrento citroen, romige robiolakaas en gerookte paprika

hoofdgerechten 22.5

- Gegrilde rode poon, met een stampotje van frisée, schorseneer en gremolata van Meyer lemon
- Gekonfijte ganzenpoot met pastinaak, rode kool, morielje, gevogeltejus en sjalot
- Malfati van paddestoel met 24 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano, prei en beurre blanc

special 35

- Simmentaler rib-eye van de BBQ met bordelaisesaus, 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

- Wentelteefje met boerenkarnemelk-ijs en cranberry
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

theatermenu: twee gangen 29, drie gangen 35

- Soep van zoete aardappel met feta en za'atar (vegan mogelijk)
- Malfati van paddestoel met 24 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano, prei, beurre blanc
- Wentelteefje met boerenkarnemelk-ijs en cranberry

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.

