

eet wat er speelt



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Gegrilde avocado met chipotlemayonaise, zwarte olijf, bosui, quinoa en jonge sla ^{plantaardig}
- Gemarineerde harderfilet met hummus van lupinebonen, gegrilde bosui, zeekraal en sinaasappel
- Bruscetta met tomatensalsa, hooibergham en basilicum

9.5

soep

- Brandnetelsoep met in zoutkorst gepofte koolrabi en klaverzuring ^{plantaardig}

24.5

hoofdgerechten

- ✕ - Cassave fritter met een crème van rode bonen en salsa van tomaat, mais, limoen en koriander ^{plantaardig}
- ✕ - Spiesje van gemarineerde varkensrugfilet met laurier, abrikoos, zwarte peper en groene asperges
- ✕ - Op de huid gebakken zeebaarsfilet met schorseneer, pijnboompitten en beurre blanc

15.5

risotto

- Risotto met gebakken cantharellen en geschaafde truffelpecorino

37.5

special

- Gegrilde rib eye van Biologische slager Gerrit Takke met bordelaisesaus, groene boontjes in spek en paddenstoel uit het bos

6

extra

- Gemengde salade met veel groens uit het seizoen en een kruidenvinaigrette (plantaardig)
- Verse friet van de Goey-koot met Vlaamse mayonaise

10.5

nagerechten

- ✕ - Panna cotta met rozensorbetijs en een sherry tuille
- ✕ - Tiramisu van savoïardi, mascarpone, amandellikeur en cacao
- ✕ - Selectie van 4 kazen met vers gebakken breekbrood en vijgenjam ^{supplement 5 euro}
- ✕ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Brandnetelsoep met in zoutkorst gepofte koolrabi en klaverzuring ^{plantaardig}
- Cassave fritter met een crème van rode bonen en salsa van tomaat, mais, limoen en koriander ^{plantaardig}
- Tiramisu van savoïardi, mascarpone, amandellikeur en cacao

- ✕ Dinerarrangement: keuze uit hoofdgerechten en nagerechten. Een allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Wij helpen graag met een passende wijn. Wijnarrangement: € 6.5 per glas. Extra brood € 2



English menu