

## Menu september / oktober 2020

### “Menu”

Aubergine

Terrine / nori / wakame /  
tamarinde / ponzu

\*\*\*\*\*

Schol

Oester / spek / aardpeer /  
hazelnoot / miso

\*\*\*\*\*

\* Dorade

Inktvis / mossel / gnocchi /  
venkel / saffraan / chorizo

\*\*\*\*\*

Boerderij eend

Mais / pompoen / zonnebloempitten /  
eigen jus

\*\*\*\*\*

\*\* Kaas

Selectie van boerenkazen  
met rogge-rozijnenbrood

\*\*\*\*\*

Kokos

Cake / citrus / hangop /  
gember / yuzu

4-gangen menu Cordial

€ 65,00

5-gangen menu Gastronomique

€ 75,00 (Cordial + \*)

6-gangen menu Puur Genieten

€ 85,00 (Gastronomique + \*\*)

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijnarrangement.  
Per gang een passend glas wijn negen euro per glas.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## “Vegetarisch Menu”

Aubergine

Terrine / nori / wakame /  
tamarinde / ponzu

\*\*\*\*\*

Eidooyer

Aardappel / paddenstoel / truffel vinaigrette /  
beurre blanc

\*\*\*\*\*

\* Rettich

Canneloni / wakame / zwarte knoflook /  
uienbouillon

\*\*\*\*\*

Gnocchi

Olijf / paprika / aubergine /  
basilicum / parmezaanse kaas

\*\*\*\*\*

\*\* Kaas

Selectie van boerenkazen  
met rogge-rozijnenbrood

\*\*\*\*\*

Banaan

Cake / chocolade /  
pinda / toffee ijs

4-gangen vegetarisch menu Cordial	€ 57,50
5-gangen vegetarisch menu Gastronomique	€ 67,50 (Cordial + *)
6-gangen vegetarisch menu Puur Genieten	€ 77,50 (Gastronomique + **)