



Voorgerechten

**In kruiden-olijfolie geconfijte makreelfilet met gegrilde gamba's en
verschillende bereidingen van pompoen**

Salad with mackerel confit, grilled king prawns and different preparations of pumpkin

€ 13,-

**Gegrilde rouleau van kwartel met rozemarijn wafels, gedroogd spek
en truffelvinaigrette**

Grilled roll of quail with rosemary waffles, dried bacon and a truffle vinaigrette

€ 13,-

Terrine van eendenlever met appel-port stroop en kletzenbrood

Duck liver paste with apple-port syrup and gingerbread

€ 14,-

**Marbré van konijnenbout, gerookte konijnenrug en appel met een dressing
van savora mosterd**

Marbré of rabbit and apple with a savora mustard vinaigrette

€ 13,-

Gerookte botervis met een kroket van rivierkreeft en crème van avocado

Smoked butterfish with a croquette made of crayfish and avocado

€ 13,-

Soep van aardpeer met peterselie olie

Soup made of Jerusalem artichoke and a parsley oil

€ 8,-



Hoofdgerechten

Gebakken zeewolffilet met groenten julienne en romige schaaldierensaus

Sautéed catfish with vegetable julienne and a crustacean sauce

€ 23,-

Combinatie van gegrilde sliptongfilet en coquilles met tomaat, courgette, en een espuma van basilicum

Combination of slip tongue and scallops with tomato, courgette and a basil foam

€ 23,-

Gebakken parelhoen met huisgemaakte tagliatelle verrijkt met truffel en romige wintergroenten

Sautéed guineafowl with truffle noodles and creamy winter vegetables

€ 23,-

Licht gerookte, gebakken runder bavette met romanescos, poffertjes van truffelaardappel en jus de veau met salie

Sautéed bavette steak with romanescos broccoli, truffle potato and a sage sauce

€ 22,-

Gebakken hertenbiefstuk met een puree van peterselie wortel, gegrilde oesterzwam en een saus met speculaas kruiden

Sautéed venison steak with parsley root, oyster mushroom and a mixed spices sauce

€ 24,-



Desserts

Hazelnoottaart met een gelei van citroen en huisgedraaid cappuccino-ijs

Hazelnut cake with a jelly of lemon and mocha ice-cream

€ 8,-

Mousse van granny smith appel met een crumble van bitterkoekjes, gel van aloe vera en een parfait van witte chocolade

Mousse made of apple with a crumble of macaroons, aloe vera gel and a parfait of white chocolate

€ 9,-

Warme moelleux van pure chocolade met stoofpeer en en huisgedraaid steranijs-ijs

Warm pure chocolate cake with cooking pear and star anis ice-cream

€ 9,-

3 kaas soorten geserveerd met bijpassende garnituren

Three pieces of cheese with matching garnishes

€ 10,-

"Snoepdessert"

Verrassing van de keuken

€ 8,-