

Voorgerechten

Proeverij 19,50 p.p.

Proeverij van de chef | vanaf 2 personen

Burrata 14,50

Verse burrata | geroosterde cherrytomaten | basilicumolie | gerookte amandelcrumble

Komkommer 14,50

Geroosterde komkommer | watermeloen | feta | yoghurt-dille

Eend 16,50

Gerookte eendenborst | rode biet | gedroogde vijgen | dadel-balsamicodressing

Weidekalf 15,50

Carpaccio van weidekalf | Amsterdams zuur | pestomayonaise | krokante spekcrumble

Zalm 17,50

Tartaar van zalm | avocado | tempura zeewier | wasabitopping

Zeebaars 18,50

Gepekeld zeebaars | gemarineerde komkommer | forelkaviaar | mierikswortelcrème

Soepen

Courgette 9,50

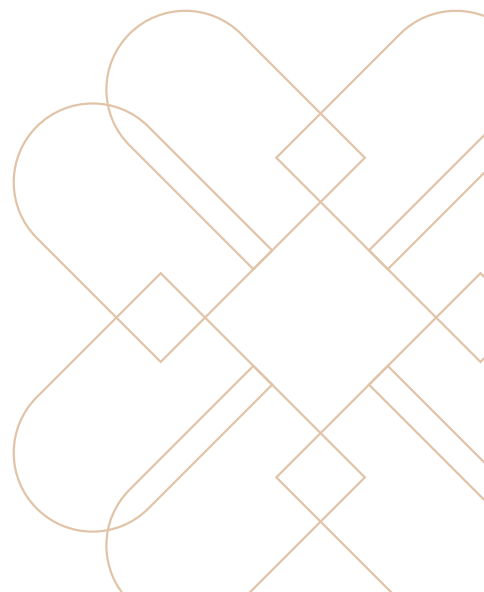
Romige courgettesoep | Granny Smith | feta | brioche

Soep van de dag 9,50

Bijpassende garnituren

 Veganistisch  Vegetarisch  Bewust Bilderberg

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.



Hoofdgerechten

Proeverij 32,50 p.p.

Proeverij van de chef | vanaf 2 personen



Paprika 24,50

Geroosterde paprika | kruidige couscous | halloumi | munt



Ravioli 24,50

Tuinerwtjes | mozzarella | gremolata | tomaat-basilicum



Vis van de dag 27,50

Bijpassende garnituren

Zalm 27,50

Zalmfilet | kerriegroenten | kokosroom



Oranjestoep 28,50

Suprême | fettuccine | shiitake-roomsaus

Weiderund 29,50

Zijlende steak | gegrilde groenten | chimichurri

Bijgerechten



Groene salade of groenten 4,50

Van het seizoen



Oerfriet 4,50

Ambachtelijk dik gesneden friet | mayonaise

+ Truffelmayonaise & Parmezaanse kaas à 2,50 supplement

Dessert



Heideborgh dessert 10,50

Hollandse aardbeien | vanille-roomijs | sabayonespuma

Citroen 10,50

Charlottebiscuit | citroenijs | meringue

Banaan 10,50

Rumsiroop | bastogne | pure chocolade



Kaasplateau 15,50

Selectie van 5 Nederlandse kazen | vijgen-amandelbrood
abrikozen- en komijnconfiture

