

Voorgerechten

Proeverij 19,50 p.p.

Proeverij van de chef (vanaf 2 personen te bestellen)

Winterpeen 14,50

Tartaar van winterpeen | Ingelegde sjalot | Geroosterde boekweit | Red chard

Pompoen 14,50

Dry aged pompoen | Geitenkaas | Krokante kers | Baba anoesch

Eend 16,50

Terrine van wilde eend | Gerookte biet | Vijgen | Dadel balsamico dressing

Weidekalf 15,50

Carpaccio van weidekalf | Appelstroop balsamico uitjes | Parmezaankrokant | Truffelmayonaise

Zalm 17,50

Tartaar van huis gemarineerde zalm | Ingelegde komkommer | Tempura zeewier | Sesamtopping

Coquille 18,50

Gebakken coquille | Gemarineerde shii-take | Krokante pancetta | Mierikswortelcrème

Soepen

Knolselderij 9,50

Romige knolselderijsoep | Geroosterde hazelnootjes | Truffelolie | 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 te bestellen)



Pastinaak 24,50

Zacht gegaarde pastinaak | Parelcouscous | Groene kruidensaus



Ravioli 24,50

Artisjok | Pecorino | Spinazie | Paddestoelenbouillon



Catch of the day 27,50

Bijpassende garnituren

Leng 27,50

Lengrugfilet | Pompoen saffraan risotto | Dille beurre blanc



Rund 28,50

Rump steak | Gegrilde courgette | Peperroomsaus

Hert 29,50

Hertenbiefstuk | Geroosterde seizoen groenten | Kruidnageljus

Bijgerechten



Salade of Groente 4,50

Van het seizoen

Oerfriet 4,50

Ambachtelijk dik gesneden friet | Mayonaise

+ Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas +2,50

Desserts



Heideborgh dessert 10,50

Gestoofde peertjes | Kaneel-speculoos roomijs | Sabayon espuma

Chocolade 10,50

Amandel chocoladeroomijs | Brownie | gekarameliseerde hazelnootjes

Appel 10,50

Tarte tatin met appel | Crème anglaise | Mascarpone roomijs



Dutch Cheese 15,50

Selectie van 5 Nederlandse kazen | Vijgen-amandelbrood | Abrikoos en komijn confituren