

## Voorgerechten

### **Proeverij 19,50 p.p.**

Proeverij van de chef (vanaf 2 personen te bestellen)



### **Burrata 15,50**

Crème van doperwtjes | asperges | gerookte amandel | munt



### **Rode biet 15,50**

Dry aged rode biet | grapefruit | walnoot | feta crème

### **Lam 18,50**

Dungesneden lamsfilet | radijs | pistache crumble | yoghurt dressing

### **Huisgemaakte Steak tartaar 17,50**

Weidekalf | eidooier | kappertjes | augurk | Gelderse mosterd



### **Zeebaars 17,50**

Crudo van zeebaars | ingelegde groene appel | tempura zeewier | limoen

### **Makreel 18,50**

Rilette van makreel en gerookte zalm | Chioggia biet | radijs | bieslook crème fraîche

## Soepen



### **Oranjehoen 9,50**

Heldere gevogelte bouillon | knapperige groenten | truffelbrioche

### **Soep van de dag 9,50**

Bijpassende garnituren

## Hoofdgerechten

### **Proeverij** 32,50 p.p.

Proeverij van de chef (vanaf 2 personen te bestellen)



### **Bloemkool** 25,50

Zacht gegaarde bloemkool | hummus | granaatappel | koriander



### **Ravioli** 25,50

Doperwtjes citroen | courgette | Parmezaanse kaas | kruiden roomsaus

### **Zalm** 27,50

Zalmfilet | bimi | miso beure blanc



### **Zwaardvis** 28,50

Zwaardvisfilet | asperges | gremolata

### **Rund** 30,50

Entrecôte | seizoensgroenten | chimichurri



### **Limburgs kloostervarken** 30,50

Filet mignon | asperges | Gelderse mosterd | dragonjus

## Bijgerechten



### **Salade of Groente** 4,50

Van het seizoen

### **Oerfriet** 4,50

Ambachtelijk dik gesneden friet | mayonaise  
+ truffelmayonaise | Parmezaanse kaas +2,50

## Desserts

### **Dutch Cheese** 15,50

Selectie van 5 Nederlandse kazen | vijgen-amandelbrood | abrikoos en komijn confiture

### **Heideborgh dessert** 10,50

Grapefruit | romige hangop | mascarpone roomijs

### **Panna cotta** 10,50

Vanille panna cotta | gekarameliseerde walnoten | yoghurt roomijs

### **Crème brûlée** 10,50

Dulce de leche roomijs