Voorgerechten

Wildpaté *24*
Fazant | armagnac | brioche | Canisius appelstroop

Reuzegamba tartaar *21*
Reuzegamba | bloemkoolcrème | groene appel | geroosterde hazelnoot

Tataki van rode biet *18,50*
Dry-aged rode biet | sesamzaad | sojadressing

Steak tartaar *22,50*
Maas-Rijn-IJsselrund | eigeelcrème | zoetzuur van groenten | krokant van Parmezaan

Tussengerechten

Eekhoorntjesbrood *18,50*
Ravioli | eekhoorntjesbrood | witte truffel | salieboter

Winterwortelsoep *12*
Dry-aged wortel | gember | bosui

Coquilles Saint-Jacques *21*
Coquilles | knolselderijpuree | zeekraal

Menu du Chef

Verrassingsmenu van de chef

3-gangenmenu van de dag *49*

4-gangenmenu van de dag *59*

5-gangenmenu van de dag *69*

Hoofdgerechten

Entrecôte *37,50*
Chimichurri | crème van zoete aardappel

Vis van de dag *29,50*
Beurre noisette | citroen

Oranjehoen *27,50*
Sous-vide gegaard | madeirajus | paddenstoelen

Knolselderijsteak *24*
Salsa verde | hazelnoot

Seizoens specialiteit

Hertenragout *27,50*
Hert | rode kool | aardappel mousseline

Bijgerechten

Verse friet *5*
Met schil gefrituurd | rozemarijnzout | mayonaise

Groene salade *5*
Klassieke vinaigrette

Desserts

Trio van chocolade *14*
Drie soorten chocolade | amandelbiscuit | crumble | bladgoud

Tiramisu *14*
Lange vingers | mascarpone | koffie

Frambozenbavarois *14*
Framboos | chocolade-amandelbiscuit | pistache

Kaasplankje *19*
Selectie van lokale kazen | kweeperengelei | notenbrood