

Menu van de Chef

€ 37,50 / € 42,50 / € 49,50

Een dagelijks wisselend drie- vier of vijfgangenmenu samengesteld vanuit de passie en gedrevenheid van onze keuken. Een handtekening van onze chef-kok Arend Bekker en zijn witte brigade, bereid met verse kwaliteitsproducten.

Wijn

Onze wijnambassadeurs hebben voor u de beste wijn- spijscombinaties gemaakt bij elk gerecht. Ontdek welke wijnen perfect passen bij uw gerechten.

Allergenen

Graag horen wij van u wanneer u dieetwensen of vragen over allergenen heeft. Wij helpen u in het maken van een passende keuze

Voorgerechten

Carpaccio van gerookte tonijn en een schuim van rode biet	€ 11,50
Terrine van gepocheerde tongfilet, wilde zalm en rivierkreeft met wasabi crème en inktvis tuille	€ 12,50
Licht gepekeld steak tartaar met pickle relish, purple meat radijs en saffraan kroepoek	€ 11,50
Traag gegaarde Berkshire procureur met parelcouscous en een siroop van ras-el-hanout	€ 10,50
Tiramisu van geitenkaas, rode biet, gemarineerde vijgen en schuim van gele biet	€ 9,50
Courgette soep met krokante tomaat	€ 8,50

Tussengerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik met gebakken bloedworst en een jus van amandel	€ 12,50
Gebakken gamba, rivierkreeft mousseline en een gamba bisque	€ 12,50
Tarte tartin van bospaddenstoelen en crème van pompoen	€ 10,50

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk met een croquet van hertzwezerik, spruitenpuree en een saus van karamel, sinaasappel en hazelnoot	€ 24,50
Black Angus rumpsteak met auvergnate saus, notenpuree en bimi	€ 21,50
Gevlinderde dorade met tuinkruiden uit eigen tuin, gegrilde bosui, venkel, bospeen en aardappelmousseline	€ 21,50
Snoekbaarsfilet met een kreeftenschuim peterselie olie en inktvis pasta	€ 22,50
Croquet, "en croute" en lasagne van paddenstoel met een rucola stampot	€ 21,50
Bulgur met noten, groene asperges en een amandel mascarpone saus	€ 19,50

Nagerechten

Parfait van sinaasappel met gespoten chocolade en een koppert vanille saus	€ 8,50
Boomstam van pure chocolade met een vulling van cranberry	€ 8,50
Out of the box; gedeconstrueerde snicker	€ 10,50
Speulderbos schilderij, parfait, ijs bavarois en vers fruit	€ 12,50
Crème brûlée van champagne met champagne ijs en frambozen tuille	€ 9,50
Selectie van lokale en internationale kazen met kletzenbrood	€ 12,50