

CHEFS MENU'S

Laat u verrassen door onze chef

2-gangen € 27,00
voor - hoofdgerecht

3-gangen € 35,00
voor - hoofd - nagerecht

4-gangen € 40,00
voor - soep - hoofd - nagerecht

5-gangen € 44,00
voor - soep - hoofd - kaas - nagerecht

5-gangen € 47,00
voor - tussen - hoofd - kaas - nagerecht

Kinderen tot 12 jaar 50% korting

Voor ons is "groen" zijn geen hype. Wij zijn ervan overtuigd dat dit de enige manier is om een veilige toekomst voor onszelf en onze kinderen te kunnen garanderen. Daarom denken wij zorgvuldig na over alle aspecten van onze bedrijfsvoering. Dit betreft keuzes ten aanzien van het interieur, de gebruikte materialen in het restaurant en de zalen, energie- en grondstoffengebruik. Ons drukwerk komt van de Eco-drukker; wij scheiden ons afval en gebruiken voor onze catering bio-afbreekbare verpakkingen.

Onze kaart verandert meerdere keren per seizoen, zodat de ingrediënten niet van ver hoeven te komen. Wij gebruiken waar mogelijk biologische streekproducten in de keuken. Evengoed is ons vlees 100% biologisch, zodat wij een diervriendelijke productie kunnen garanderen. Onze visboer houdt de viswijzer nauwkeurig voor ons in de gaten. Wij vinden ook dat er best eens wat minder vlees of vis gegeten kan worden. Wij geven daarom veel aandacht aan onze vegetarische gerechten. Alle gerechten worden door onszelf bereid, zodat wij weten wat er in de gerechten verwerkt is. U kunt ons altijd aanspreken, over wat u wel/niet mag, wilt of kunt eten.

Dit is nu wat we bedoelen met "Onbezorgde gastvrijheid"

VOORGERECHTEN

€ 9,50

Salade

van 2 kleuren kool met een schorsenerenbeignet en een truffelvinaigrette

Terrine

van kippenlevers met in port gewelde pruimen en een kaneel-pepersabayon

Salade

van winterpostelein, rauwe biet, in bieten gemarineerde zalm en een citrusdressing

Proeverij

Proeverijtje van de voorgerechten

SOEPEN/TUSSENGERECHTEN € 7,50

Romige pompoensoep

met een garnalensaté

Pastinaak met Coquille

Een romige pastinaak crème met gebakken coquille, gefrituurde pastinaak en mosterd schuim

HOOFDGERECHTEN

19,50

Vis van de dag

met een stoempje van aardpeer en een saus van bospaddenstoelen

Stoof van Iberico

Langzaam gegaarde Iberico varkensnek met spekpannenkoek, spitskool en appelstroopjus

Hertenbiefstuk

met stoofpeer en een zoethout balsamicosaus

Paddenstoelenstrudel

met tijm, rozemarijn, diverse noten en een saus met geitenkaas

NAGERECHTEN

€ 7,50

Chocolade

Diverse bereidingen van chocolade

Taart en ijs

Kweeperen frangipane taart met kaneelroomijs en karamelsaus

Koffietiramisu

Max havelaar koffietiramisu met kersen

Kaas

Kaas van de boerenmarkt met appelstroop

Proeverij

Proeverijtje van de nagerechten