

# Chef's menu

---

Tartaar van zeebaars filet | nori krokant | avocado |  
64 °C eidooier | haring kaviaar

---

Terrine fazant en eendenlever | witte kool | kummel |  
gereduceerd bietensap

---

\* Kabeljauw rug filet | krokante kalfsborst |  
beukenzwammen | soya ponzu jus

---

\*\*Tortellini gevuld met konijn | schorseneer |  
eekhoortjesbrood | peterselie emulsie

---

Gebraden Ree geit | peterselie wortel | groene kool |  
gele biet | tamme kastanje | Vadouvan jus

---

Kaas plateau met 6 soorten (€ 15,- supplement)  
*kaas in plaats van een dessert € 7,50 supplement*

---

Wortel | sinaasappel | kaneel

4 gangen € 49,- | 5 gangen € 59,-\* | 6 gangen € 69,-\*\*

---

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-.  
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.  
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.