

VOORGERECHTEN

Gepofte biet	13
Hangop yoghurt, eidooier, bieten coulis, dille	
Bisque van strandkrab	15
Mirepoix-groenten, garnaal, crostini	
Paddenstoelenparfait	12
Rode-uienmarmelade, krokante zuurdesem, augurk	
3 bereidingen van pompoen	13
Geroosterd / gemarineerd /creme, geitenkaas, pompoenpitten	

HOOFDGERECHTEN

Heilbotfilet	28
Mousseline, bospeen, gerookte beurre blanc	
Gepofte knolselderij	24
Tempura enoki, cepes espuma, crumble	
Eendenborstfilet	29
Kastanjepaddenstoel, amandel pastinaak puree, cress, knolselderij-jus	
Hert	29
Romige zuurkool, mousseline, cognac-peperjus, krokante kruiden	

NAGERECHTEN

Vijgentaart	13
Whiskey crème anglaise	
Bûche de Noël	12
Gekristalliseerde bessen, zachte meringue	
Bananenbrood	12
Gezouten karamel, walnoot crumble	
Chocolate orange espresso martini	12
Chocolate liqueur, orange liqueur, espresso	
Kaasplankje van Kef 3/5	12/17
Fiore, Cono, Blauw Geit, Tynjetaler en/of Bleu de Basques	
Wine pairing +14/23	

BIJGERECHTEN

"Pigs in blanket" met honingmosterd	9
Gestoofde rode kool	5
Geroosterde spruitjes met dille-emulsie	5
Aardappelen geroosterd in eendenvet	7
Seizoensgroenten	5
Friet	5

DINNER

STARTERS

Puffed beetroot	13
Cured yoghurt, egg yolk, beetroot coulis, dill	
Bisque from soft-shell crab	15
Mirepoix vegetables, shrimp, crostini	
Mushroom parfait	12
Red onion marmalade, sourdough crisp, pickles	
Pumpkin trio	13
Roasted / pickled / creme , goat cheese, pumpkin seeds	

MAINS

Halibut filet	28
Mousseline, carrots, smoked beurre blanc	
Roasted celeriac	24
Tempura enoki, cepes espuma, crumble	
Filet of duck	29
Chestnut mushroom, almond parsnip puree, greens, celeriac jus	
Venison	29
Creamy sauerkraut, mousseline, cognac pepper jus, crunchy herbs	

DESSERTS

Fig tart	13
Whiskey crème anglaise	
Bûche de Noël	12
Crystalized berries, soft meringue	
Banana bread	12
Salted caramel, walnut crumble	
Chocolate orange espresso martini	12
Chocolate liqueur, orange liqueur, espresso	
Cheese platter from Kef 3/5	12/17
Fiore, Cono, Blauw Geit, Tynjetaler and/or Bleu de Basques	
Wine pairing +14/23	

SIDES

“Pigs in blanket” with honey mustard	9
Braised red cabbage	5
Scorched Brussels sprouts with dill emulsion	5
Potatoes roasted in duck fat	7
Seasonal vegetables	5
Fries	5