

DINER



Laat Chef Leo
uw menu
samenstellen!

3 gangen = 40
4 gangen = 50
5 gangen = 60

Passend
wijnarrangement

3 wijnen = 21.00
4 wijnen = 27.50
5 wijnen = 33.50

(ook mogelijk voor de BOB!)

Als extra gang kaas
(voor dessert)
+ 6.25 p.p.



OM MEE TE BEGINNEN

BROOD 7.00
Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met diverse smeersels.

OESTERS VAN HET SEIZOEN per stuk 4.00
per 3 11.75

OESTER PROEVERIJ 17.50
4 stuks, met verschillende toppings.
BBQ met miso, wijnazijn en sjalot, keesgin en biet, bloody mary.

CHARCUTERIE 8.00 P.P.
Een selectie van de fijnste vleeswaren.

VISPLANKJE 15.00 P.P.
Crostini gerookte zalm, kroketje van waddengarnaaltjes,
tonijnsalade en garnaaltjes.
Extra garnalenkroketje 1.40

TIP VAN KEES!

GEHEEL ONTZORGD

Start met een sprankelend glas Franciacorta,
hier serveren we een passende amuse bij.

Vervolgens serveren we ons 5 gangen
verrassingsmenu, met een passend
wijnarrangement.

Gedurende de hele avond zal er tafelwater
op tafel staan.

We sluiten de avond af met een kop
koffie/thee naar keuze, met friandises en likeur.

Per persoon **112.50**

VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

SOEP INSPIRATIE

We vertellen u graag wat de inspiratie van vandaag is.

7.00

BURRATA

Burrata met gegrilde aubergine, basilicumpesto, artisjok en flammkuche.

13.50

ZALM

Warm gerookte zalm, paksoi salade, dashi bouillon, yuzu olie en norichips.

14.50

FOREL

Forelartaar met tomatenbouillon, peterselie olie, lavascrème, mosterdzaad en foreleitjes.

14.75

STEAK TARTAAR

Steak tartaar van Frysk Angus met aanmaak van zwarte truffel, zoete uien crème, brioche croutons en balsamico uitjes.

15.50

HOOFDGERECHTEN

AVOCADO

Gebakken avocado met baharatcrème, hangop van geitenyoghurt en gezouten citroen, notencrunch en baharat olie.

21.00

RAVIOLI

Ravioli met kreeft in een romige kerriebouillon en brunoise van granny smith.

22.50

VIS INSPIRATIE

We vertellen u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

DAGPRIJS

WILDZWIJN

Zwijnshaas met zoetzure rode kool, beukenzwam, jachtsaus en olie van tijm en geroosterde ui.

26.00

HERT

Hertensukade gestoofd in eigen jus waarin kastanjechampignons, pompoen, pruimen en rode port.

26.00

DIAMANTHAAS

Biefstuk van diamanthaas met pastinaakpuree, gepofte biet en saus van gefermenteerde knoflook.

27.00

met gebakken eendenlever + 9.75

WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnnarrangement te kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen*

1 glas 7.00
3 glazen 19.50
4 glazen 25.00

* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.

