

À la carte

Voorgerechten

Zalm | witlof | hangop
dille - 15,5

Gepofte biet | kokosschuim | hoisin
Granny Smith- 13,5

Steak tartaar | oosters | ponzu-sesam
krokante ei | radijs - 14

Tussengerechten

Pieterman | asperge | peterselie
warme mayonaise - 16,5

Gebakken eendenlever | suikerbrood
biet | truffel - 17

Kalfswang | gnocchi | Epoisses
truffel - 15

Hoofdgerechten

Risotto | tomaat | prei
schuim van Parmezaan- 19,5

Lam | snijboon | doperwt
jus van lam - 29,5

Vis van de dag | langoustine beurre blanc
paddenstoel - 29,5

MENU.

Maandelijks wisselen we van menu. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

3 gangen 43

4 gangen 54

5 gangen 65

6 gangen 76

Selectie kazen in plaats van dessert €5,5 supplement

All-in * 140,00

*** inclusief aperitief, begeleidende wijnen, koffie met friandises en mineraalwater**

Alleen per tafel te bestellen.

Begeleidend wijnarrangement:

3 gangen – 25,5

4 gangen – 34

5 gangen – 42,5

6 gangen – 51

Desserts

Selectie kazen met confituur en krokant rozijnenbrood

3 kazen 10,5

4 kazen 14,5

5 kazen 18,5

Droplikeur-ijs van de Artiest | honing
framboos - 10,5

Dessert van het menu - 11,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' - 10,5

Koffie Compleet | 3 items v.a. 8,5