




CATOOTJE AAN DE MARKT






BITES & FINGER FOOD



- Brood van Mamie Gourmande, boter, olijfolie en zout  € 4,50
- Tempura van groene asperge, romesco  € 6,50
- Charcuterie, tafelzuur  € 6,50







VOORGERECHTEN



- Bitterbal van zoete aardappel en makreel, misomayonaise, zeekraal, gelei van Granny Smith € 11,-
- Fake Tuna met sesam, rijstcrème, gefrituurde nori, zoetzure bloemkool   € 10,-
- Marokkaanse bouillabaisse, romesco, gegrilde pita, gefrituurde Hollandse garnalen € 11,-
- Langzaam gegaarde kalfswang, drie bereidingen van prei, jus van gevogelte  € 12,-
- Tartaar van knolselderij, paddenstoelenbouillon, peterseliecrème, hazelnoten (optioneel: gefrituurde blauwe kaas + € 1,-)   € 10,-

HOOFDGERECHTEN



- Geroosterde pompoen, cantharellen, stampot van cavolo nero, gepofte knoflookvinaigrette, kaantjes van topinamboer   € 20,-
- Gegratineerde witlof, 'Weidegeluk' belegen kaas met vadouvan kruiden, perfect eitje, pastinaakcrème, rode uiencompote   € 20,-
- Rouleaux van tabouleh, dadelcrème, antiboise, gegrilde groene asperges  € 20,-
- Bavette, aardappelmousseline, jus de veau met soja, shiitake, babypaksoi  € 22,-
- Vis van de dag Dagprijs
- Wild van de dag Dagprijs

Heeft u speciale dieetwensen?

Geef ze aan ons door, dan houden we hier rekening mee.

MENU VAN DE CHEF (min. 2 personen)



- Driegangenmenu € 37,-
- Viergangenmenu € 43,-
- Vijfgangenmenu € 47,-
- Optioneel: kaasplankje Fromagerie Bon € 7,-
- Optioneel: per gang een bijpassende wijn