

## Chefs menu

Bent u een avond uit en wilt u zich laten verrassen? Laat u culinair verrassen door ons keukenteam met ons 3, 4, of 5-gangen verrassingsmenu.

3-gangen € 37.50

4-gangen € 42.50

5-gangen € 48.50

Alleen per tafel te bestellen.

### Vegetarisch

3 gerechten € 32.50 - 4 gerechten € 37.50

### Biet

Gemarineerde rode biet | geitenkaas | hazelnoot

Paddenstoel

Velouté | ravioli | beukenzwammetjes

Cannelloni

groene asperges | geitenkaas | basilicum | gepofte tomaat

Aardbei

champagne sabayon | aardbei | vanilleroomijs

We vragen uw dieetwensen door te geven zodat de keuken hier rekening mee kan houden

### Wijnarrangement

3 gangen € 18.00 - 4 gangen € 24.00 - 5 gangen € 30.00

# Menu

Brood | boter | olijfolie | zeezout € 4.50

---

Panna cotta van asperge € 10.50  
panna cotta | asperges | serranoham | groene asperges | olijven kruimel

Garnalen cocktail 2.0 € 12.50  
Garnaaltjes | oesters | komkommergelei | limoenmayonaise | crème fraiche

Asperges met truffeldaise € 14.50  
asperges | truffeldaise | gefrituurd eitje | belper knolle

Entrecote € 14.50  
gerookte entrecote | tomaat | beukenzwammetjes | hosin | amsterdamse ui

---

Kreeft € 12.50  
Bisque | gambataartje | gamba | wakame

Velouté van asperges € 8.50  
Velouté | espuma | groene asperges | asperge scheuten

---

Rode poon € 18.50  
Zwarte pasta | asperges | ratatouille | tomaatjes | amandel | olijf | kreeften karamel

Kalf € 19.50  
kalfswang | kalfszwezerik | miso appel | asperges | beukenzwammetjes

Lam € 19.50  
lamsrack | lamsbout | oerwortel | bataat | port knoflookjus

Asperges € 19.50  
ei | ham | hollandaise | boter | aardappel | groene kruiden

rauwkost salade met friet of huisgemaakte oven aardappels € 4.50

---

Aardbei € 10.50  
champagne sabayon | aardbei | vanilleroomijs

Bounty € 10.50  
Cocos | malibu | kokosmakronen | mango sorbet | salty pinda's

Banaan € 10.50  
Banana | chocolade panna cotta | koffie-tonkabonen ijs

Kaas € 14.50  
Vijgen | aceto balsamico | vijgen crackers

Koffie compleet € 7.50  
Citroentaart | chocoladetaart | mini crème brûlée