

MENU'S

Lunchmenu 32,50
Twee gangen lunchmenu inclusief koffie of thee met friandises.

Menu's 'JRE'

Seizoensgebonden, culinaire verrassingsmenu's te bestellen in het volgend aantal gangen:

Drie gangen	42,50
Vier gangen	52,50
Vijf gangen	62,50
Zes gangen	72,50

Deze menu's zijn uit te breiden met een gang kaas	12,50
Kaas in plaats van dessert	<i>Supplement</i> 4,50

De vijf en zes gangen menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

Vegetarische menu's

Drie gangen	39,50
Vier gangen	49,50

Wijnen

Ons restaurant biedt de mogelijkheid om passende wijnen te drinken bij de gerechten van het menu. Maakt u liever zelf een keuze? Wij beschikken over een wijnkaart met een uitgebreide selectie wijnen. Hier vindt u ook een ruim aanbod aan kleinere flesjes van 375ml. Wij helpen u graag met uw keuze.

Prijs per glas	7,00
----------------	------

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons.

Ons keukenteam houdt graag rekening met uw allergieën of dieetwensen zowel bij de verrassingsmenu's als bij onze a la carte gerechten.

Al onze ingrediënten zijn van hoogwaardige kwaliteit, hetgeen de smaak van onze gerechten ten goede komt. Wij selecteren onze ingrediënten dan ook zeer zorgvuldig, waarbij wij naast kwaliteit, smaak en herkomst zeer zeker ook rekening houden met het welzijn van dier en natuur.



Kingfish & Schelpdiertjes 19,50

Ceviche van kingfish met schelpdiertjes, venkel, zeekraal, bergamot, rettich en ijspastille van appel en yuzu.

Coquille & Octopus 22,00

Gebakken coquille met gegrilde inktvis, gemarineerde octopus, fregola, tomaat en een lauwwarme gazpacho.

Varkenswang & Langoustine 19,50

Zacht gegaarde varkenswang met gebrande langoustine, verschillende bereidingen van bospeen, zwarte bonen, furikake en saus tom kha kai.

Eendenlever 24,50

Gebakken eendenlever en rouleau van eendenlever met appelstroop, bereidingen van kweepeer en sorbet van duindoornbes.

HOOFDGERECHTEN

Skrei & Hollandse Garnaal 29,50

Zacht gegaarde skrei met Hollandse garnaal, haringkuit, bereidingen van bloemkool, groene asperge, puree van gerookte aardappel en saus Beurre Blanc.

Snoekbaars, Buikspek & Paling 29,50

Gebrande snoekbaars met gerookte paling, gelakt buikspek, zuurkool, verschillende bereidingen van ui, groene kool en saus van vadouvan.

Kalfshaas & Ossenstaart 29,50

Gegrilde kalfshaas met gestoofde ossenstaart, bereidingen van knolselderij, paddenstoelen, hazelnoot en een kalfsjus met truffel.

Anjou Duif & Eendenlever 32,50

Gebraden filet van Anjou duif met een krokant pootje, eendenlever, bereidingen van rode biet, epoisses, dadel, gebakken bloedworst en een gevogeltejus met verjus.

Supplement gebakken eendenlever 7,00