

MENU'S

Lunchmenu 35,00
Twee gangen lunchmenu inclusief koffie of thee met friandises.

Menu's 'JRE'

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

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

Vegetarische menu's

Vier gangen	49,50
Vijf gangen	59,50

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.



Corvina 21,50

Gepekeld corvina met bereidingen van aardpeer, peterselie, yoghurt, citrus en za'atar.

Coquille 23,00

Gebakken coquille met witlof, schorseneer, flan van cepes, vinaigrette van gerijpte aceto en luchtige saus van cepes.

Kalfstartaar & Zwezerik 22,00

Tartaar van kalf met krokant gebakken zwezerik, verschillende bereidingen van bloemkool, gepekeld eidooier en schuimige saus van vadouvan.

Eendenlever 24,50

Gebakken en gekarameliseerde eendenlever met stoofpeer, kruidkoek, ahornsiroop en macadamia.

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw & Hollandse Garmaal 32,50

Zacht gegaarde kabeljauwrugfilet met Hollandse garmaal, gerookte aardappel, prei, bieslook en saus Beurre Blanc met tosa dashi.

Heilbot & Langoustine 33,50

Gebakken witte heilbot met langoustine in kataifi, bulgur bereidingen van venkel, dragon en saus van langoustine.

Anjou Duif & Eendenlever 36,50

Gebraden Anjou duif met krokant pootje, eendenlever, rode biet, cranberry, sjalot en saus van het karkas.

Hertenkalf 34,50

Gebraden filet van hertenkalf met stoof van het hert, pastinaak, spitskool, zwarte knoflook, blauwe bes en jus van het hert met donker bier.