

# DINERKAART



## BORRELGERECHTEN

<b>OLIJVEN</b>	4,00
<b>BITTERBALLEN VAN SHORTRIB</b>	7,00
Hemelse mosterdmayo	
<b>BROOD VAN STREEKBAKKER JORRIT</b>	4,00
huisgerookte boter	
<b>CHURROS</b>	5,00
geitenkaas   honing van Bijmegen   grof zeezout	
<b>BORRELPLANK</b>	12,00
met vleeswaren van The Black Fox   kaas van Ravenswaard   pickels   toast   mosterd van de Hemel	
<b>ZEEUWSE OESTERS</b>	1 st. 2,50
sjalot   bieslook   sherryazijn	6 st. 14,00
	12 st. 28,00

## VOORGERECHTEN

<b>MAKREEL</b>	8,50
rode bieten dressing   mierikswortelsaus   roggebroodcrumble   aardappelsalade	
<b>SALADE UIT DE TUIN</b>	7,00
met groenten van lokale tuinders (vegan)	
<b>STEAK TARTAAR VAN DUBBELDOEL KOE</b>	9,50
gepekelde eidooier   aardappelchips   gerookte knoflookmayonaise	
<b>SNOEKBAARS</b>	9,00
rammenas   Granny Smith   radicchio   knoflookyoghurt	
<b>BLOEMKOOL</b>	7,00
gefrituurd en rauw   Alphenauer geitenbrie   zuring   amandel	
<b>PASTRAMI VAN HERT</b>	9,50
oude Ravenswaard kaas   hazelnoot   geroosterde wintergroenten   kalfsvinaigrette	
<b>GEROOKTE ZALM VAN LANDGOED DOORNIK</b>	10,00
mierikswortel   bietenhummus	

## SOEP

<b>PASTINAAKSOEP</b>	6,50
gremolata	
<b>GEROOSTERDE TOMATEN-POMPOENSOEP</b>	6,50
veldslacrème   chorizo   ook vegetarisch te bestellen	

## BIJGERECHTEN

<b>VERSE FRIET</b>	4,00
rozemarijn   mayonaise	
<b>SALADE</b>	4,00
met groenten van lokale tuinders (vegan)	
<b>GEROOKTE AARDAPPELS</b>	4,00
remouladesaus	

## SEIZOENSMENU

<b>DRIE GANGEN</b>	33,00
voor   hoofd   na	
<b>VIJF GANGEN</b>	39,00
voor   tussen   hoofd   na	
<b>VIJF GANGEN</b>	45,00
voor   soep   tussen   hoofd   na	

De gerechten in het seizoensmenu wisselen regelmatig, vraag de bediening naar de actuele gerechten.

## HOOFDGERECHTEN

<b>WILD ZWIJNSWANG</b>	18,50
stampot van spruiten   chips van boerenkool   bitterbal van kastanjechampignons   jus van wild	
<b>HERT</b>	21,00
rode kool   schorseneer   peperkoek   jus van knolselderij	
<b>STEAK VAN DE WEEK</b>	22,00
medium-rare gebakken   verse friet   kingboleet   gestoofde sjalot   bearnaisesaus	
<b>NOORDZEE BOUILLABAISSE</b>	20,00
kokkels   mosselen   kabeljauw   bospeen   dragon   rouille	
<b>RODE POON</b>	18,00
risotto   tomaten-paprikasaus   witte kool   pesto	
<b>GEPOFTE PASTINAAK</b>	16,50
cashewnotenpesto   bietenblad   crème van kastanje   chips van pastinaak   (vegan)	
<b>GEROOSTERDE BIETEN EN WORTEL</b>	17,00
honing van Bijmegen   venkelzaad   komijn   Herve kaas   hazelnoot	

## NAGERECHTEN

<b>GEPOCHEERDE GRANNY SMITH</b>	7,50
hangop van geitenyoghurt   appel-kaneelstroop   sesamcrumble	
<b>TAART VAN STOOFPEER</b>	7,50
cranberries   chocoladesorbetijs   (vegan)	
<b>CHOCOLADEBROWNIE</b>	8,00
gekarameliseerd witte chocolade-ijs   koffiecrumble   vijgen   Bailey's	
<b>FRIANDISES</b>	7,00
diverse huisgemaakte kleine zoetigheden	
<b>HOLLANDSE KAZEN</b>	11,00
Skeapsrond   oude Ravenswaard kaas   Lady Blue   chutney van de Hagert   kletzenbrood	

Wij kunnen bij iedere kaas een klein glaasje speciaal geselecteerde dessertwijn serveren (drie glaasjes) 10,00

DIRECT RESERVEREN ⇒