

DINERKAART



BORRELGERECHTEN

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

VOORGERECHTEN

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

SOEP

PASTINAAKSOEP	6,50
gremolata	
GEROOSTERDE TOMATEN-POMPOENSOEP	6,50
veldslacrème chorizo ook vegetarisch te bestellen	

BIJGERECHTEN

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

SEIZOENSMENU

DRIE GANGEN	33,00
voor hoofd na	
VIJF GANGEN	39,00
voor tussen hoofd na	
VIJF GANGEN	45,00
voor soep tussen hoofd na	

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

HOOFDGERECHTEN

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

NAGERECHTEN

GEPOCHEERDE GRANNY SMITH	7,50
hangop van geitenyoghurt appel-kaneelstroop sesamcrumble rode bieten-sorbetijs	
TAART VAN STOOFPEER	7,50
cranberries chocoladesorbetijs (vegan)	
CHOCOLADEBROWNIE	8,00
gekarameliseerd witte chocolade-ijs koffiecrumble vijgen Bailey's	
FRIANDISES	7,00
diverse huisgemaakte kleine zoetigheden	
HOLLANDSE KAZEN	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 ⇒