

Hoe werkt het?

Per gang kiest u maximaal 2 gerechtjes, het aantal gangen is eindeloos! En of u nu begint met een dessert en eindigt met een voorgerecht, het is helemaal aan u. Voor de kleintjes hebben we een heus 'Meerdere Malen Mini Menu'. In al onze gerechten werken wij met zo veel mogelijk verse, seizoensgebonden en biologische producten. Wel zo (h)eerlijk!

Voorgerechten

Verrassingsgerechtje
laat u verrassen!

Rundercarpaccio
met truffelmayonaise

Huisgemaakte bitterbal
van bosui

Gemarineerde gamba's
In knoflook en dille (meerprijs 2,00)

Champignon in bierbeslag
van Othmar winterrood met knoflookmayonaise

Gerookte eendenborst
met appelchutney van 't Nije Eskes

Gravalax (zalm)
met citroenparels en rucola

Winterse salade
met paddenstoelen en cashewnoten

Soepen

Verrassingssoep
verrassende seizoenssoep

Shiitakesoep
van Masselink en uitgebakken spekjes

Mosterdsoep
met zalm snippers

Ossenstaartsoep

**Laatste bestelronde 22:15 uur
(zondag 21:30 uur)**

**Heeft u een allergie?
Vertel het ons!**

Hoofdgerechten

Verrassingshoofdgerechtje

Kalfssucade
met hete bliksem

Huisgemaakte Quiche
van prei ham champignon en ui

Mini saucijsje met mosterd
op een bedje van zuurkool

Gebakken ossenhaas
met knoflookjus (meerprijs 2,00)

Stoofpotje van zeevruchten

Maïskip gebakken
met bospeen

Paddenstoelen Hachee
met walnoten en bosui

Gegrilde courgette
met thijm en een courgettechutney

Boeren friet met mayonaise

Pommes duchesse
huisgemaakt

Rijst

Warme groentes

Winterse salade

Desserts

Verrassingsdessertje

Panna cotta
met bosbessen

Vanille hangop
met yoghurt van Raw Milk Company De Lutte

Huisgemaakte flensje
met appelcompote

Verfrissende fruitdrank
met meloenijs

Chocolade fudge
van maltesers

Kaasplankje (meerprijs 2,00)

Rode port, Tawny 10 years € 4,50

Dessertwijn € 3,95

Tafelnummer: