

DINER

Voorgerechten

Gepaneerde portobello met gepofte knolselderij, gegrilde biet, hazelnoten en gorgonzolasaus	11,5
Geroosterd buikspek gelakt met sojasaus, knolselderij crème en een compote van kweeper, kumquat, chili en goudbes	12,5
Zoete aardappel poffertjes gegratineerd met geitenkaas, frisée, honing, walnoten en krokante pastinaak	11,5
Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met brioche, landcress, venkel en dragon mayonaise	12,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	16,5
Hertenbiefstuk met peterseliewortel gratin, gefrituurde spruitjes, rode besjes en een jus van jeneverbessen	27,5
Scholfilet met scheermesjes, pommes dauphines, topinamboer crème, gepofte chioggiabiet, krokante schorseneren en beurre rouge	24,5
Pompoenrotolo met pecorino, roodlof, pecan, appelbalsamico, en een saus van salie en kastanjechampignons	21,5
Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, risotto arancini, tomatensaus, parmezaan en geroosterde mini pomodori	20,5
Huisgemaakte frietjes met mayonaise	5

Nagerechten

Wentelteefjes met stoofpeertjes, hangop, geroosterde noten en kardemom suiker	8,5
Pistache tiramisu met een tuile van gekarameliseerde witte chocolade	8,5
Appel tarte tatin met vanille-ijs	8,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	7,5