

DINER

Voorgerechten

Gravad lax gemarineerd in dille en rode biet, geserveerd met groene appel, gefermenteerd mosterdzaad en een hartige æbleskive gevuld met crème fraîche en citroenzest	12,5
Hertenkroketjes van hertensukade, gestoofd in winterbockbier, met rode koolmayonaise, brioche en een frisse salade van landcress en ingelegde rode kool met mosterdvinaigrette	12,5
Tarte tatin van rode biet en geitenkaas, met oerpeen en een salade van little gem, rode grapefruit, dragon en pecannoten	11,5
Topinamboer crème met witlof, mayu olie, krokante schorsenerenchips en vegetarische bonito van gerookte knolselderij	11,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	16,5
Gekonfijte eendenbout geserveerd met geroosterde prei, bospeen, roseval fondant aardappeltjes en een jus van krieke	26,5
Zwarte heilbot met Zeeuwse mosselen, snijbiet, waterkers, gerookte aardappelpuree en zuring beurre blanc	24,5
Gepaneerde portobello, met een gratin van peterseliewortel, flower sprouts, winterpostelein en een vegetarische jus van knolselderij	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