

Voorgerechten

Stoofpotje met heek, mergpompoen, venkel, rode ui, peulen 17.00

Gegrilde St. Jacobsnootjes met pastinaak, schorseneer en oesterzwam 22.00

Bladerdeegje met, beekridder en blanke botersaus 18.00

De Klassiekers

Carpaccio van langoustines met daikon, wortel en munt 22.00

Kreeftenstaart in bouillon met steranijs en julienne groenten 23.00

Huisbereide garnaalkroketten, puur en klassiek 16.00

Gebakken vette eendenlever, toast van brioche, zilveruitjes, sausje met Granny Smith 22.00

Daar wij uitsluitend met verse producten werken, gelieve ons te verontschuldigen voor de soms ontbrekende marktaanvoer

Hoofdgerechten

Hindefilet met peterseliewortel, spruitjes, witloof, zoete aardappelen en appel met veenbessen 28.00

Hazenrugfilet "Arlequin", peer, veenbessen, groene kool, broccoli en knolselder 29.00

Fazantfilet met spekjes, dooierzwam, Butter nut en aardappelkroket 27.00

De Klassiekers

Ossenhaas van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat 30.00

Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc 3.00

Stoofpotje van ree met pepersaus, veenbessen en ratte aardappelen 26.00

Rog vleugel "Meunière" met hazelnootboter, kappers en mousseline aardappelen 24.00

Zeetong met julienne groenten, duchesse aardappelen en blanke botersaus 35.00

De keuken is ambacht, ambacht vraagt geduld, geniet van dit moment

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 20.00