



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Salade van wildzwijn-ham met gekonfijte vijgen, zilveruitjes en een dressing van rode bietjes en notenolie 14.00
Salad of wild boar-ham with candied figs, silver onions and a dressing of beetroot and nut oil

klein tussengerecht *small second course*

Zachte geitenkaas in wijnblad met artisjokhartjes en witte-wijn dressing (VEGETARISCH) 9.50
Soft goat cheese in wine leaf with artichoke hearts and white-wine dressing (VEGETARIAN)
of or

Viskoekje van tarbot en coquilles met ravigottesaus en venkel-uien compote
Fish tart of turbot and scallops with ravigotte sauce and fennel-onion compote

hoofdgerecht *main course*

“Confit de Canard” met biologische zuurkool uit de oven en mosterdjus 24.50
“Confit de Canard” with organic sauerkraut from the oven and mustard gravy

nagerecht *dessert*

Rouleau van bruine chocolademousse met een quenelle van witte chocolade en pistachenoten 9.50
Rouleau of brown chocolate mousse with a quenelle of white chocolate and pistachio nuts

3-Gangen inclusief tussengerecht 3 Courses second course included 35.00
3-Gangen inclusief voorgerecht 3 Courses starter included 38.00
4-Gangen 4 Courses 45.00

Wijnadvies hoofdgerecht *Wine suggestion main course*

Pinot Gris Tradition Hugel 2015 | Hugel & Fils

Alsace

½ fles/Btl 23.00

fles/Btl 41.00