

Drie gangen 48.5

Vier gangen 58.5

Vijf gangen 68.5

Welkomsgroetjes uit de keuken

Boerenkoolmuffin met piccalilly en spek

Salade van witte bonen, paddenstoelen en coppa di parma met schuim van gekaramelliseerde ui

Crème van bloemkool en geitenkaas met tapenade van bloemkool, olijven, rozijnen en schuim van gekaramelliseerde ui

Menu

Zacht gegaarde gepekeld kabeljauw, eendenlevermousse, aardappel-limoenmousseline, geweckte beukenzwammetjes, baharat mayonaise, geroosterde hazelnootjes en schuim van wortel met sereh

Pompoensoep met gebrande forel en crumble van chorizo en geroosterde pompoenpitten, salade van venkel, appel en augurk en pompoenpitolie

Geroosterde langoustine, getoast Brioche, abrikoos, Gaasterland buikspek en kreeftensaus

Keuze hoofdgerecht

IJsselmeer snoekbaars gelakt met Bokkerburg, aardappelmousseline met beurre noisette, spitskool met Vadouvan met saus van dragon en gekonfijte citroen

OF:

Hertenrugfilet, pavé van koolraap, pastinakencrème met hertensalami, canneloni van groene kool met paddenstoelen en wildjus

Dessert

*Krokant bladerdeeg, pecannoten-chocolademousse, vijgencompote, perenroomijs, ganache van steranijs met kardemom en romige PX sherry saus

*In de bruine rum gepocheerde peer, hangop, brownie en Licor 43 crème brullee schuim met toffee popcorn

Kaas 15 (ipv dessert van menu €5)

Kaasproeverij van diverse soorten kaas van kaashandel Kef

Hier serveren we diverse garnituren bij

Vegetarisch

Drie gangen 48.5

Vier gangen 58.5

Vijf gangen 68.5

Welkomsgroetjes uit de keuken

Boerenkoolmuffin met piccalilly en vegetarische spekkies

Salade van witte bonen, gebakken paddenstoelen

en schuim van gekaramelliseerde ui

Pompoensoep met crumble geroosterde pompoenpitten en pompoenpitolie

Menu

Diverse bereidingen van biet:

Gepofte biet

Zoetzure biet

Gerookte biet

Gecombineerd met geitenkaas roomijs en zure room met mierikswortel en dragon

Pompoenrisotto met chipotle peper, gepekeld sjalot, spruitjes met abrikozengel, met een krokantje van pompoenpitten.

Gebakken gnocchi met Blue de Wolvega, olijven crème fraîche, spitskool met Vadouvan en espuma van Ravigotte saus

Geroosterde pastinaak in beurre noisette gegaard (tijm, rozemarijn, knoflook), aardpeer salade, geweckte paddenstoelen, witlof, ingelegde peer, walnoten mayonaise en miso beurre blanc

Dessert

*Krokant bladerdeeg, pecannoten-chocolademousse, vijgencompote, perenroomijs, ganache van steranijs met kardemom en romige PX sherry saus

*In de bruine rum gepocheerde peer, hangop, brownie en Licor 43 crème brullee schuim met toffee popcorn

Kaas 15 (ipv dessert van menu €5)

Kaasproeverij van diverse soorten kaas van kaashandel Kef

Hier serveren we diverse garnituren bij