

## APERITIEF

<input type="checkbox"/>	<b>BORRELPLANK</b> met pata negra, ossenworst en Utrechtse Vockingworst met zuur	16
<input type="checkbox"/>	<b>OESTER UIT YERSEKE</b>	
	naturel	4,5 p.st.
	bereid	6,5 p.st.
<input type="checkbox"/>	<b>PATA NEGRA</b>	16

## VOORGERECHTEN

<input type="checkbox"/>	<b>TERRINE VAN EENDENLEVER</b> met vijg en Pedro Ximénez	18
<input type="checkbox"/>	<b>BOERDERIJHOENDER</b> met little gem, parmezaan en ansjovis	15
<input type="checkbox"/>	<b>GEMARINEERDE TOMAAT</b> met gazpacho en groene kruiden <input checked="" type="checkbox"/>	12

## TUSSENGERECHTEN

<input type="checkbox"/>	<b>SLAKKEN</b> in kruidensaus met uitgebakken spekjes	6 stuks 12 12 stuks 22
<input type="checkbox"/>	<b>PINDA KOKOS</b> met taugé, bosui en shiitake <input checked="" type="checkbox"/>	12

## HOOFDGERECHTEN

<input type="checkbox"/>	<b>GEKONFIJTE EENDENBOUT</b> met groene asperge en gerookte-knoflookjus	23
<input type="checkbox"/>	<b>VENKEL</b> met gepofte aardappel, salie, gekonfijte citroen, crème fraîche en antiboise	19
<input type="checkbox"/>	<b>VIS VAN DE DAG</b> met wisselend garnituur	dagprijs
<input type="checkbox"/>	<b>GEBAKKEN ZEEBAARS</b> met kreeftensaus	22

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke boerenfrites, mosterdmayonaise en salade van het seizoen.

Wilt u vegetarisch dineren? Dit is uiteraard mogelijk, ons keukenteam kan voor u een volledig vegetarisch menu bereiden.

Bent u allergisch, volgt u een dieet of wilt u het gerecht aanpassen? Meld het ons.

## LUNCHMENU

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de producten van het seizoen.  
Bent u allergisch, volgt u een dieet of wilt u het gerecht aanpassen? Meld het ons.

<b>TWEE GANGEN</b>	29,5
<b>DRIE GANGEN</b> voor-, hoofd- en nagerecht	39
<b>DRIE GANGEN</b> voor-, tussen- en hoofdgerecht	42
<b>VIER GANGEN</b>	49
<b>VIER GANGEN HUISSPECIALITEITEN</b>	65
Kaas in plaats van het nagerecht	+8,5

## WIJNARRANGEMENT

<b>TWEE GLAZEN</b>	15
<b>DRIE GLAZEN</b>	22,5
<b>VIER GLAZEN</b>	30

## HUISSPECIALITEITEN

<b>STEAK TARTAAR</b> van MRIJ-rund met serranoham en piccalilly met eendenlever	13 +8
<b>BOUILLABAISSE</b> met rivierkreeftstaart en bosui als hoofdgerecht	16 +10
<b>TRUFFELRISOTTO</b> met extra vergine olijfolie <input checked="" type="checkbox"/>	25
<input type="checkbox"/> <b>TOURNEDOS</b> van de Green Egg met seizoensgroenten en langgraanpepersaus met eendenlever	35 +8

## SALADES

<b>OOSTERSE SALADE</b> met tonijn	16
<b>CAESAR SALADE</b> met boerderijhoender en parmezaan	16
<b>SALADE RICHE</b> met pata negra, eendenlever, gamba en zalm	22

## NAGERECHTEN

<b>HEMELSE MODDER</b> met vanille-ijs en crumble	10
<b>ETON MESS</b> met aardbei, slagroom en meringue	8
<b>CITROENTAART</b> met yoghurtijs	8
<b>KAAS</b>	14,5
<b>FRIANDISES</b>	4 p.p.