

MENU

Diner



PROEF ONZE HEERLIJKE GERECHTEN, AMBACHTELIJK BEREID DOOR ONZE CHEF
BUITENGEWOON GENIETEN!

Voorgerechten

- SOEP VAN HET SEIZOEN** € 6,⁵⁰
Geserveerd met brood & kruidenboter
- CARPACCIO VAN HERT** €14,⁰⁰
Geserveerd met knolselderij, Granny Smith, bosvruchtencoulis & Parmezaanse kaas
 Tierras de Murillo Crianza Rioja, Spanje
- COQUILLES** €15,⁹⁵
Geserveerd met een mousseline van bloemkool, krokante bacon & een huisgemaakte saus van witlof
 Alma de Autor Godello, Spanje
- SALADE GAMBA** €13,⁷⁵
Salade van gebakken gamba's geserveerd met avocado, sesam & een crème van chili
 Monte del Fra Lugana, Italië
- GEROOKTE KALKOENFILET** €11,⁵⁰
Geserveerd met vijgenchutney, abrikozen & in zoetzuur gemarineerde rode ui
 DeMorgenzon Maestro White, Zuid-Afrika
- VEGA CREATIE** €10,⁵⁰
Gemarineerde rode biet geserveerd met een crème van geitenkaas en thijm, gegarneerd met een huisgemaakt krokantje van meusli & rozijnen
 Monte del Fra Lugana, Italië

Hoofdgerechten

- FILET EN STOVERIJ VAN HERT** €25,⁵⁰
Geserveerd met gepofte pastinaak, spruitjes, risottobitterbal & rode portsaus
 Domaine du Bon Remède La Grange Delay, Frankrijk
- EENDENBORST** €24,⁰⁰
Geserveerd met een puree van pecannoten, verse vijg & een sinaasappelsaus
 Primitivo di Manduria, Italië

- COQUILLE & GAMBA'S** €24,⁰⁰
Geserveerd met limoenrisotto, kreeftensaus & verse groenten van het seizoen
 Alma de Autor Godello, Spanje

- KABELJAUWFILET** €23,⁵⁰
Met een groene kruidenkorst geserveerd met een beurre blanc van sereh & verse groenten van het seizoen
 DeMorgenzon Maestro White, Zuid-Afrika

- BOSPADDENSTOELEN RAVIOLI** €18,⁵⁰
Geserveerd met gegrilde pompoen, courgette, cashewnoten & truffelroomsaus
Optioneel: serranoham +€2,⁰⁰
 Monte del Fra Lugana, Italië

Nagerechten

- CRÈME BRÛLÉE** €10,⁰⁰
Van witte chocolade met gemarineerde peer & kaneelijs
 Lions de Suduiraut Sauternes, Frankrijk

- BANOFFEE PIE** € 9,⁰⁰
Huisgemaakte taart van banaan met lobbige geslagen mascarponecrème
 Lions de Suduiraut Sauternes, Frankrijk

- HUISGEMAAKTE APFELSTRUDEL** € 9,⁰⁰
Geserveerd met vanille-ijs, karamelsaus, room & warme kersen
 Lions de Suduiraut Sauternes, Frankrijk

- WOODS DESSERT** €9,⁰⁰
Diverse structuren van karamel en vanille, geserveerd in een ambachtelijke soes met boerenroomijs
 Lions de Suduiraut Sauternes, Frankrijk

- KAASPLATEAU** €12,⁰⁰
Vier heerlijke kazen geselecteerd door onze chef, geserveerd met notenbrood & vijgenchutney
 Quinta do Crasto Vintage Port, Portugal

- DESSERT VAN DE CHEF** € 9,⁰⁰
Smaakvol samengesteld
Graag adviseren wij een passende wijn

**HEEFT U VRAGEN OVER ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?
ONS PERSONEEL HELPT U GRAAG.**

Onze wijnsuggesties passend bij het gerecht.