

DINER

Vanaf 17:00

VOOR

	Salade witlof peer blauwe kaas walnoot 12	Gerookte paling en zalm Krokant van aardappel gerookte paling mayonaise avocado crème fraîche haringkaviaar 16
	Dry aged gele en rode biet gemarineerde bundelzwam kruidenkaas 12	Gegratineerde slakken 6st. kruidenboter gruyère brood 16
	Franse uiensoep gruyère stokbrood 9	De wijngaardslakken komen van Slakkenkwekerij Slow Escargot, zij kweken slakken op natuurlijke wijze zonder kunstmatige invloeden. Deze verse slakken hebben hierdoor veel meer smaak.
	Gemarineerde zalm dille citrus mayo crumble van mango en passievrucht 16	
	Surf en Turf krokant frisée secreto iberico gerookte marlijn gel van basilicum en appel 15	
		Steak tartare prépare toast crème van eidooier bieslook mayonaise 15
		Paté de campagne van het seizoen stokbrood pruim cornichons 9

HOOFD

Vega	Tarte tatin van zilverui tijm little gem crème van Parmezaanse kaas Tête de Moine 26	Vlees	Bistroburger 100% rund smashed burger potato bun sla gekarameliseerde ui tomatenjam augurk cheddar frites met mayonaise 21
	Gnocchi krokant gebakken burrata pesto chili vlokken tomaat saus van Parmezaan 26		Steak van Jan garnituur van het seizoen aardappel truffeljus 32 liever roquefortsaus? +3
			Butcher's choice regelmatig wisselend ?
Vis	Zalm op de huid gebakken pompoenrisotto geroosterde wortel 28		Hertenrugfilet en hertensucade kastanje aardpeer crème van pastinaak wildjus 32
	Fisherman 's choice regelmatig wisselend ?		Cassoulet st. Hubertus wild aardappelpuree rode kool stoofpeer 27
Kids <12 jaar	Frites snack mayo appelmoes 10		
	Pasta C gehakt tomatensaus Parmezaanse kaas 10		
Extra	Frites mayonaise 5		
	Frites truffelmayonaise Parmezaan 8		
	Groente van het seizoen gegrild eigen kruidenolie 7		
	Salade gemengd 5		
	Risotto pompoen 5		

Indien sprake is van een voedselallergie/dieetwens dan denkt de bediening graag mee.

We maken één rekening op per tafel.

Dinerkaart herfst | winter 2025/2026