

## Voorgerechten

<b>Carpaccio..</b> Carpaccio van roodbontrund, parmezaanse kaas, truffelmayonaise en geroosterde pijnboompitten	€ 12,50
<b>Gerookte paling..</b> Gerookte paling met quinoa, waterkers, mierikswortel en citroen	€ 13,50
<b>Thai Langoustine..</b> 2 bereidingen van langoustine met Thaise smaken	€ 19,50
<b>Pompoen..</b> Pompoensoep met gele curry en bosui	€ 5,50

## Hoofdgerechten

<b>Iberico varken..</b> Gebakken Iberico varken met verschillende bereidingen van ui en champignons	€ 23,50
<b>Chateau briand..</b> Ossenhaas van de BBQ met seizoensgroenten	€ 26,50
<b>Ree..</b> Reerug van de BBQ met rode biet, gefermenteerde knoflook, sinaasappel, gerst en rooibos	€ 29,50
<b>Kabeljauw..</b> Kabeljauw gegaard in gebrande geitenboter met knolselderij en mierikswortel	€ 24,00
<b>Zeebaars..</b> Gebakken zeebaars met oesteremulsie, structuren van pompoen, limoen en vadouvan	€ 27,00
<b>Broccoli..</b> Broccoli met gefermenteerde knoflook, beurre noisette en citroen	€ 15,00

### Side Dishes

Puntzak friet met truffel mayonaise	€5,50
Groene salade met quinoa	€4,00

## Desserts

<b>Mango &amp; Guava..</b> Verschillende structuren van mango, guava en amandel	€9,50
<b>Creme Caramel..</b> Klassieke creme caramel met vanille ijs en gesuikerde pecanoten	€9,50
<b>Aardpeer &amp; Chocolade..</b> Ganache van gerookte chocolade met structuren van aardpeer	€9,50
<b>Dame blanche..</b> Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom	€6.50