

DINER

17:00 - 21:00

In onze keuken werken wij het liefst met Heuvelrug producten of van Nederlandse bodem. Het rundvlees komt van koeien die grazen in de weilanden van Langbroek. Landgoed Zuylestein levert dagelijks verse groenten en kruiden uit haar moestuin. Op deze bospercelen scharrelen ook 'Buitengewone varkens', dit eerlijke varkensvlees zie je veelvuldig terug op onze kaart. Het biologische desembrood wordt gebakken door 'de Veldkeuken'. Op deze herfstkaart staat bovendien een oer Hollands dessert met parelgort en rozenbottels. Deze inheemse superfood zit bomvol vitamine C en wordt geteeld langs de Lek, door Rozenbotteltuin de Put.

VOOR.

RAVIOLI ZUYLESTEIN €11.5 ✓

bospeen, ricotta, Bunker Blauw, radicchio, 63 graden eierdooier

LICHT GEPEKELDE TARTAAR €14.0

van rund, dragon, zeewier crisp, miso mayonaise, rode peper

ZUYLESTEINSE BIETJES €12.0 ✓

*buffelhangop met mierikswortel, ras el hanout zaden
haringkaviaar +€3.0*

BRANDADE VAN STEENBOLK €10.0

rettich, saus van kappertjes, gebrande prei, krokante zeesla

POMPOENSOEP (vegan) €10.0 ✓

*kokosroom, zwarte truffel
crispy bacon van 'Buitengewone varkens' +€1.0*

HOOFD.

SLOW COOKED KNOLSELDERIJ €21.0 ✓

*aardpeer, pastinaak, portjus
hertenrugfilet 100gram + €5.0*

RISOTTO €19.0 ✓

shiitake, Oudegracht kaas, truffel, lavas

HEUVELRUG ROAST vanaf 2 pers. €25.0 p/p
*entrecôte, sauce bearnaise, wilde paddenstoelen
per 2 personen keuze uit 2 bijgerechten*

RUNDERTARTAAR & FRIET €23.0

*dragon, zeewier crisp, miso mayonaise, rode peper
friet & bijgerecht naar keuze*

GEGRILDE & GESTOOFDE VARKENSWANG €19.0

*van 'Buitengewone varkens', zuurkool vadouvan,
gegrild bietenblad, aardappelmousseline*

NOORDZEEVIS €19.5

*heekfilet, aardpeer, riso venere, gekarameliseerde witlof,
beurre noisette, hazelnoot, snijbiet*

BIJ.

Lauwarme snijbietsalade

Gegrilde wortel, radicchio, Bunker Blauw kaas

Verse friet van 'Friethoes' met mayonaise

Riso Venere (zwarte rijst), paddenstoelen, cavolo nero, hazelnoot

Witlofgratin met zuurdesem en spek

Aardappelmousseline met zuurkool

€5.0/ gerecht

NA.

NEDERLANDSE KAZEN €13.0

van onze kaasaffineur, compôte, dadel, toast

PARELGORT €9.0

kweeperencompôte, rozenbottel merengue, hazelnoot

POMPOENTAART €11.5

kastanje crème, bloedsinaasappel sorbet

CHOCOLADE SLAGROOMTRUFFEL €3.0

van 'le Chocolat', Doorn

ESPRESSO MARTINI €8.5

espresso, kahlua, vodka

CHEFS MENU.

3-gangen - €36.0

POMPOENSOEP (vegan)

kokosroom, zwarte truffel

keuze: met/zonder crispy bacon

NOORDZEEVIS

heekfilet, aardpeer, riso venere, gekarameliseerde witlof,

beurre noisette, hazelnoot, snijbiet

PARELGORT

kweeperencompôte, rozenbottel merengue, hazelnoot