

## CHEFS MENU

### voorgerecht (keuze vlees/vegetarisch)

#### HEUVELRUG TERRINE

van lamsschouder, meiraap, crème van wortel, perzik

*Riesling, 'Domaine Agapé', Riquewihr Elzas, 2018 - 7.95*

#### MEIRAAP

gestoomde meiraap, schuim van meiraap, piccalilly, za'atar, honing

*Grüner Veltliner, 'Weinhof Waldschütz', Fels am Wagram Reserve, Wagram, Oostenrijk, 2020 - 7.50*

### tussengerecht (bij 4 gerechten, keuze vis/vegetarisch)

#### HARDERFILET

koudgerookte harder, mierikswortelcrème, haringkaviaar, groene kruidensalade

*Pinot Blanc, 'Domaine Agapé', Riquewihr Elzas, 2018 - 7.95*

#### LIMBURGSE ASPERGESOEP

velouté van witte asperges, schuim van Hollandaise, bieslookbloesem

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

### tussengerecht (bij 5 gerechten)

#### LENTE RISOTTO

kaas van Zorgboerderij 'de Hondspol', morilles, daslook, viooltjes

*Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.95*

### hoofdgerecht (keuze vis/vegetarisch)

#### NOORDZEE SCHELVIS

filet met beurre blanc, forel -en haringkuit, gestoofde koolrabi, zuring

*Chardonnay, 'Domaine Bourdon', Pouilly Fuisse, Bourgogne, Frankrijk - 9.50*

#### RAVIOLI VERDE

Frieslander aardappel-mascarpone crème, brandnetel, witte asperges, amandel, gepocheerd ei, Hollandaise

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

### dessert

#### RABARBER

gepocheerde rabarber, room, lijnzaadcracker, meringue schotsen

*Muscat (zoet) de Rivesaltes, 'Chateau Rombeau', Frankrijk, 2018 - 6.75*

### kaas

#### NEDERLANDSE KAZEN

van 'het Kaasatelier', dadelbrood, sjalotten marmelade, notenbrood

in plaats van dessert +4.00

3 gerechten 39.00 | 4 gerechten 48.00 | 5 gerechten 56.00

## A LA CARTE

### voorgerecht

#### RAVIOLO

lamsgehakt, mascarpone-knolselderij crème, lam & munt jus, doperwt

*Corvina Veronese, Corte Noa, Veneto, Italië- 5.50*

#### MAKREELMOUSSE

gefermenteerde biet, haringkaviaar, rabarber-venkel gel, mierikswortel ijs

*Chardonnay, 'Domaine de la Meulière Chablis', Bourgogne, Frankrijk, 2019 - 8.75*

#### LIMBURGSE ASPERGESOEP

velouté van witte asperges, schuim van Hollandaise, bieslookbloesem

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

#### LENTE RISOTTO

kaas van Zorgboerderij 'de Hondspol', morilles, daslook, viooltjes

*Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.95*

### hoofdgerecht

#### ENTRECÔTE VAN DE HEUVELRUG

groene asperge, crème van witte ui, aardappel millefeuille, jus

*Syrah, 'Hacienda Albae', La Mancha, Spanje, 2019 - 6.95*

#### ROULEAU VAN NOORDZEE HEILBOT

heilbotfilet omhuld in krokant kataifideeg, spinazie, remoulade, bisque

*Chardonnay, 'Domaine de la Meulière Chablis', Bourgogne, Frankrijk, 2019 - 8.75*

#### RAVIOLI VERDE

Frieslander aardappel-mascarpone crème, brandnetel, witte asperges, amandel, gepocheerd ei, Hollandaise

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

#### TUINSALADE

venkel, tuinboon, quinoa, rode biet, yoghurt dressing

*'tante Door' Green Egg kip +4.00 of gerookte harderfilet +5.00*

*Pinot Blanc, 'Domaine Agapé', Riquewihr Elzas, 2018 - 7.95*

### bijgerecht

verse friet van 'Friethoes' met mayonaise

witte asperges, Hollandaise saus, gepocheerd ei, gedroogde ham

groene asperges, knolselderijcrème, crumble

5.50

8.50

7.50

### dessert

#### CHOCOLADE TAART

gesuikerde amandel, praliné ijs, madeira room

9.00

#### RABARBER

gepocheerde rabarber, room, lijnzaadcracker, meringue schotsen

*Muscat de Rivesaltes, 'Chateau Rombeau', Frankrijk, 2018 - 6.75*

11.50

#### NEDERLANDSE KAZEN

van 'het Kaasatelier', dadelbrood, sjalotten marmelade, notenbrood

*Tawny Port 10yrs, 'Presidential', Portugal - 7.75*

14.50

wij werken met verse, duurzame en lokale seizoensproducten van Nederlandse bodem