

PERIODE INDELING

Uit het seizoen

Vraag ernaar bij uw gastheer of gastvrouw en laat u verrassen door de veelzijdigheid van onze chefs. Iedere week is er weer een nieuw driegangenmenu 16

VOORPROEVEN

Brood met smeersels om te proeven 3

KOUD PROEVEN

Van het land

Carpaccio van striploin, pecannoot, manchego en dressing van balsamico en gerookte crème fraîche 5

Vis voor morgen

In miso gemarineerde mul, salade van sobanoedels en vinaigrette van mango 5

Uit het veld

Vegetarische Ceasar salade met Halloumi, kwartelei en croutons 5

SOEP PROEVEN

Soepserviesje

Een heldere bouillon en een crèmesoep van het seizoen 4

WARM PROEVEN

Uit de wei

Lamsnek met bloemkool, flan van parmezaan, zwarte knoflook en saus van Cevennen ui 9

Hoofd- en bijvangst

Gegrilde gamba's, knapperige radijs, rettich en paksoi geserveerd met een schuimige saus van groene curry 9

Groente uit het Delfland

Hasselback aubergine gegratineerd met oude kaas, semi-gedroogde tomaat en saus van wei en groene kruiden 9

NABLIJVEN

Kaaspaletje

Steeds wisselend kaasplateau, vijgenbrood en chutney 4

Fruit enzovoort

Dessert van de dag geserveerd met fruit uit het seizoen 4

Allergie/dieetwens?

Meld het ons zodat wij er rekening mee kunnen houden.

Alle prijzen zijn in euro's.