



Voorgerechten

Pompoen Panna cotta van pompoen Crumble van geitenkaas Radijs Granaatappel	€ 14,50	
Biet Dry aged rode biet Gegrilde plant Halloumi Granny smith Dadel balsamico	€ 14,50	
Eend Gerookte eendenborstfilet shiitake Krokante granen Cranberry	€ 16,50	
Coquille Gebakken coquille Pancetta Bundelzwammetjes Tijmhoning crumble	€ 17,50	
Makreel Rilette van makreel Gerookte zalm Venkelsalade Milde wasabi topping	€ 17,50	
Rund Klassieke steak tartaar Amsterdams zuur Gepekeld eidooier Brioche	€ 18,50	

Soepen


Pompoensoep Granny smith Pompoenpitjes	€ 9,50	
Soep van de dag Bijpassende garnituren	€ 9,50	

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.
Wij zullen zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie/voedselintolerantie.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Vegan 

Vegatarisch 

Hoofdgerechten

Bataat € 24,50 
Geroosterde zoete aardappel | Pulled plant beef | Uien chutney

Knolselderij € 24,50 
Gepofte knolselderij | Ravioli | Groentechips | Truffel botersaus

Catch of the day € 29,50
Bijpassende garnituren


Kalf € 31,50
Ossobuco | Stampot van pastinaak | Bospeen | Kalfsjus

'Deconstructed' wellington € 35,50
Tournedos | Kastanje champignons | Korstdeeg | Rodewijn saus

Kreeft & Gamba € 38,50
Kreeftenstaart | Gamba | Spinazie | Hollandaisesaus

Bijgerechten

Salade of Groente € 4,50 
Groente uit het seizoen

Oerfriet € 4,50 
Ambachtelijk dik gesneden friet | Mayonaise
+ Jalapeños | Raclette kaas + € 2,50

Dessert

Brownie € 10,50
Caramel | Hazelnootjes | Butterscotch roomijs

Framboos & bosbessen € 10,50
Ganache van framboos | Melkchocolade | Amandel | Yoghurt roomijs

Macaron € 10,50
Klassieke macaron | Roodfruit roomijs | Amarena kersen | Meringue

Dutch Cheese € 16,50
Hazelnoot vijgen brood | Gember confiture | Appelstroop