



**DINNER**  
VANAF 17:00 UUR



## Wijnen

### Mousserend

		
Prosecco Treviso Spumante Bio 'Terra di Marca', Corvezzo, 6,50	6,50	31,50
Cava Mas Bigas, Celler de l'Arboç, Spanje	6,00	29,50

### Wit

Pinot Grigio, Fattori, Veneto, Italië	4,50	25,00
Sauvignon Le Dropt, Terre de Vignerons, Frankrijk	5,00	27,50
Chardonnay 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
2018 Offida Pecorino 'Belato', Carminucci, Italië	6,50	37,50

### Rose

Pinot Grigio Rosato 'Principato', Cavit, Italië	4,50	25,00
---	------	-------

### Rood

Rosso Piceno 'Viabore', Carminucci, Marche, Italië	4,50	25,00
Cabernet Sauvignon 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
Appassimento "Passo del Sud", Tagaro, Italië	6,50	34,50

### Alcohol vrije wijnen

Lussory Tempranillo, Rood	4,50	25,00
Vini Vici Chardonnay, Wit	4,50	25,00

### Verrassingsmenu van de Chef



Onze chef-kok Sander Wever stelt voor u een verrassingsmenu samen, met veelal lokale seizoensproducten.

3 gangen	39,50
4 gangen	47,50
5 gangen	52,50

## Brioche & Soepen

<b>Brioche</b> / eekhoorntjesbroodboter / olijfolie / zeezout	7,95
<b>Soep van de dag</b> / brood	6,50
<b>Knolselderijsoep</b> / droge worst / knolselderij / groene kruiden	6,50
<b>Pompoensoep</b> / curry / pompoen / mosselen	6,50

## Voorgerechten

<b>Steak Tartaar</b> / eekhoorntjesbrood / dragon / eidooier / beukenzwam / ui	12,50
<b>Eend</b> / rode kool / koffie / pastinaak / appel / vanille	12,50
<b>Noordzeekrab</b> / pompoen / dragon / macadamia	13,50
<b>Gerookte Paling</b> / rode biet / venkel / dashi / selderij	13,50
<b>Pompoen</b> / tandoori / sinaasappel / macadamia / venkel 	10,95
<b>Tartaar van rode biet</b> / eekhoorntjesbrood / dragon / eidooier / beukenzwam / ui 	10,95

## Hoofdgerechten

<b>Ossenhaas</b> / stoofvlees / hutspot 2.0 / truffel-jus	26,50
Supplement: krokant gebakken zwezerik	5,00
Supplement: gebakken eendenlever	6,00

<b>Veluws Zwijn</b> / zuurkoolstampot / appel / knolselderij / spruit / schoemraker-jus	24,50
<b>Snoekbaars</b> / aardappel / bloemkool / prei / little gem / miso beurre-blanc	24,50
<b>Kabeljauw</b> / aardappel / aardpeer / knolselderij / hazelnoot / eekhoorntjesbroodsous	25,50
<b>Gepofte Knolselderij</b> / aardappel / aardse groenten / miso beurre-blanc 	19,95
<b>Bloemkoolkroket</b> / bloemkool / aardappel / zwarte truffel 	20,50

## Desserts

<b>Chocolade</b> / mandarijn / pistache / caramel	9,50
<b>Duindoorn</b> / witte chocolade / kokos / passievrucht	9,50
<b>Crème brûlée</b> / vanille / baileys / citrus	9,50
<b>Eilander kaas brûlée</b> / peer / balsamico	10,95