



De vrijheid van creativiteit en flow van smaken staan centraal in onze keuken. Elke dag koken we met verse ingrediënten en laten we ons inspireren om de producten om ons heen. Het omschreven menu is impressie, elke dag brengt ons nieuwe inspiratie.

The freedom of creativity and flow of flavors are central to our kitchen. Every day we cook with fresh ingredients and are inspired by the produce of our surroundings. The described menu is an impression, every day brings us new inspiration.

Plat de Crudités

Kervelwortel, Hoorn des Overvloeds

Chawanmushi Rode Biet, Zalmeitjes

--

Makreel, Short Grain Rice, Zwarte Bessen

Venetiaanse Polenta, Hollandse Garnalen

Borettane Ui au Gratin

Ree, Selderij, Cèpes

Kaasselectie (optioneel)

Kweeper, Roggebrood Roomijs

Plat de Crudités

Chervelroot, Trompette de la Mort

Chawanmushi Red Beetroot, Salmon Roe

--

Mackerel, Short Grain Rice, Black Currants

Venetian Polenta, Dutch Small Shrimps

Borettane Ui au Gratin

Roe Deer Steak, Celereac, Cèpes

Cheese Platter (optional)

Quince, Rye Bread Ice Cream

**Menu Bacchus\*: food and wine pairing**

Bacchus zonder kaas\*\* 149,50

Bacchus met kaas 165,00

**Menu Minerva: food and small quantity wine pairing (**

Minerva zonder kaas 139,50

Minerva met kaas 149,50

*\*Menu Bacchus/ Minerva = inclusief aperitief, wijnselectie en koffie- waterservice (incl. water, wine and coffee)*

**Menu Solo (food menu no beverages incl.)**

Menu 85,00

Kaasselectie 13,50

Kaas ipv. dessert 6,50 suppl.

*\*\*Kaas = Cheese*