

BIB GOURMAND MENU

Met veel trots kunnen wij u melden dat we door Michelin zijn beloond met een Bib Gourmand. Michelin, de producent van autobanden, begon reeds in 1900 met het uitgeven van een gids om chauffeurs te wijzen op goede restaurants en hotels. Naast de wat bekendere Michelinsterren is er ook de Bib Gourmand (de afkorting van Bibendum; de naam van het bandenmannetje) Dit is het onderscheidingsteken voor een prima prijs-kwaliteitsverhouding en goed vakmanschap. Kortom lekker eten voor een aantrekkelijke prijs.

OOSTERSE ZALM

ambachtelijk gerookte zalm / thaise salade
krokante soja-schotsen / wasabigrème / ijs van ponzu

OF

PANNACOTTA VAN RUCOLA

bitterballetjes van geitenkaas / noten / specerijen / bieslookmayonaise
schotsen van sllandse wilgers aardappel en groene kruiden



ZEEBAARSFILET

fregula / limoen / paksoi / taugé / saus van gele curry

OF

SALLANDSE VARKENSHAAS

omwikkeld met spek van wolvarken / groene asperge
crème van doperwt / spekjes / verse doperwtjes / paddenstoelensaus

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo goed gemaakt worden
witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney / kletsenbrood

OF

'COCKTAIL'

bavarois van citroen / hangop / yuzugel / limoncello / citroensorbetijs

3 gangen 41.00

VERRASSINGSMENU

Een heerlijke aanrader van ons keukenteam. Onze gastvrouwen/heren kunnen dit menu aan het begin van de avond toelichten of het kan een verrassing blijven waarbij u uiteraard kunt aangeven of we bepaalde ingrediënten niet mogen gebruiken

3 gangen 42.50 / 4 gangen 54.50
5 gangen 67.50 / 6 gangen 72.50
6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen

Vegetarisch? Daarvoor hebben we een aparte vegetarische kaart.
Vraag ernaar bij ons bedieningsteam.

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
4.25

VOORGERECHTEN

PANNACOTTA VAN RUCOLA

bitterballetjes van geitenkaas / noten / specerijen / bieslookmayonaise
schotsen van sallandse wilgers aardappel en groene kruiden
16.95

TONIJN

geschroeide tonijn / thaise salade / ijs van ponzu
wasabicrème / krokante sojaschotsen
19.95

CARPACCIO VECHTDAL

licht gerookt rund uit de regio / rucola
pestomayonaise / pijnboompitten / geschaafde parmezaan
17.95

PASTRAMI VAN SALLANDS VARKEN

dungesneden en gegrild / tortilla / gebrande maïs
vadouvanmayonaise / amsterdamse uitjes / salsa
18.95

SOEP

BISQUE

romige kreeftensoep / rivierkreeftstaartjes / groene asperge
9.50



Heeft u nog een andere afspraak ? Wilt u de oppas niet laten wachten ?
Of komt de taxi u ophalen ? Kortom wilt u om een bepaalde tijd klaar zijn, dan vragen wij
u om dit even aan het begin van de avond aan te geven, zodat wij met u mee kunnen denken.



VERRUKKELIJK VECHTDAL & SMAKELIJK SALLAND
in deze gerechten werken we met het beste uit de regio

Heeft u een allergie ? Meld het ons !

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET & GAMBA

fregula / limoen / paksoi / taugé / saus van gele curry

28.50

HALVE KREEFT

sallandse asperges / kroketje van kreeft / hollandaise / zilte groentes / kreeftensaus

39.50

SALLANDSE VARKENSHAAS

omwikkeld met spek van wolvarken / groene asperge

crème van doperwt / spekjes / verse doperwtjes / romige paddenstoelensaus

24.50

REERUGFILET

rosé gebraden hollandse reerug / gegrilde courgette
puree van doperwtjes / cantharellen / portjus met truffel

39.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
4.25

OSSENHAAS TOURNEDOS

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden

romige morillesaus / pastinaak / knolselderij

+ gebakken eendenlever 4.50 euro

39.50

NAGERECHTEN

CRÉME BRÛLÉE VAN BOURBON VANILLE

mousse van witte chocolade en framboos / crumble van dalfser moppen / yoghurtijs

9.75

'COCKTAIL'

bavarois van citroen / yuzugel / hangop / limoncello / citroensorbetijs

9.75

NATIONAAL KAASPLATEAU

waarom buitenlandse kazen wanneer ze in nederland zo goed gemaakt worden

witschimmel / roodflora / blauwschimmel / walnoten / vijgenchutney

als nagerecht of extra gang te bestellen

13.95

SUGGESTIES

Voor bij het dessert... Het bedieningsteam serveert u graag een bijpassende dessertwijn

Voor bij de kaas... Een Graham's Port Proeverij 3 proefglasjes van diverse leeftijden