

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.

GEITENKAAS & EEKHOORNTJESBROOD

truffels van jonge geitenkaas en cepes / krokante paddenstoelen
briocheburgertje / geitenbrie / ijs van eekhoorntjesbrood / schotsen van cepes

OF

TERRINE VAN GANS

eendenlever / gerookte ganzenborst / pruimedanten / shi-i-itakes
gel van rode biet / aceto balsamico / zoetzure beukenzwammetjes

—————

ZEEBAARSFILET

crumble van soja wasabi en sesam / crème van wakamé
gewokte groentes / paling in tempura / reductie van soja

OF

WILDZWIJNSHAAS

omwikkeld met spek van wolvarken / gerookte puree
gebakken paddenstoelen / zoetzure spruitjes / paddenstoelenroomsaus

—————

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

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

OF

CITRUS & WORTEL

worteltaart / kalamansiparels / ijs van jersey yoghurt en sinaasappel / specerijenhangop

3 gangen 42.00

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 43.50 / 4 gangen 55.50

5 gangen 68.50 / 6 gangen 73.50

6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen

Vegetarisch? Daarvoor hebben we een aparte vegetarische kaart.

Vraag ernaar bij ons bedieningsteam.



VOORGERECHTEN

GEITENKAAS & EEKHOORNTJESBROOD

truffels van jonge geitenkaas en cepes / krokante paddenstoelenchips
briocheburgertje / geitenbrie / ijs van eekhoorntjesbrood / schotsen van cepes
16.95

OOSTERSE TONIYN

crème van wakamé / sushi / geschroeide tonijn / reductie van soja / furikake / wasabimayonaise
19.95

CARPACCIO VECHTDAL

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

3 X EENDENLEVER

gebakken eendenlever / 'mergpijp' van lever / gerookte gans / rode biet
terrines van eendenlever / ganzenborst / pruimedant / paddenstoel
22.50

SOEPEN

POMPOENSOEP

brunoise van pompoen / gerookte ganzenborst
8.50

ROMIGE PADDENSTOELENSOEP

gegrilde koningsboleet / beukenzwammetjes
8.50



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

crumble van soja wasabi en sesam / crème van wakamé
gewokte groentes / paling in tempura / reductie van soja
28.50

WILDE EEND

rosé gebraden eendenborst / gekonfijt eendenboutje
crème van knolselderij / hazelnootcrumble / specerijenjus
37.50

WILDZWIJNSHAAS

omwikkeld met spek van wolvarken / gerookte puree
gebakken paddenstoelen / zoetzure spruitjes / paddenstoelenroomsaus
26.50

DUO VAN HERT

rosé gebraden hertenrugfilet / brioche / balkenbrij van hert / uienconfit / wildjus
37.50

OSSENHAAS TOURNEDOS

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden
gegrilde knolselderij / seizoensgroentes / morille-roomsaus
+ gebakken eendenlever 7.50 euro
39.50

NAGERECHTEN

CITRUS & WORTEL

worteltaart / kalamansiparels / ijs van jersey yoghurt en sinaasappel / specerijenhangop
9.75

CHOCOLADE & MANGO

cremeux van mango / spekkoek van pure chocolade / mango-sorbetijs
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

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
4.25