

BIB GOURMAND MENU

Met veel trots kunnen wij u melden dat we al 10 jaar door Michelin zijn beloond met een Bib Gourmand. De producent van autobanden, begon in 1900 met het uitgeven van een gids om chauffeurs te wijzen op goede restaurants en hotels. Naast de wat bekendere sterren 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.

BURRATA

crunch van zwarte truffel en balsamico / salade van knolselderij
pannacotta van eekhoorntjesbrood / cepes-ijs

OF

KALF & PULPO

octopus / kalfslende / quinoa / gerookte paprikacrème
appelkappertjes in tempura / gel van kappertjes

TAMME EENDENBOUT

confit bereid / crème van pastinaak
gegrilde pastinaak / krokante schots van gedroogde ham
gevogeltejus met kumquat / bitterballetje van eend

OF

PROCUREUR VAN SALLANDS VARKEN

zachtgegaard / op oosterse wijze / reductie van soja
gewokte groentes / zoetzure beukenzwammetjes / oosterse jus

OF

ZEEDUIVELFILET (+ € 8.50)

fregula / spaghetti van wortel / venkel / gele curry / thaise mosselen

NATIONAAL KAASPLATEAU (+ € 4.50)

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

OF

'COCKTAIL' VAN PEER

perenmousse / specerijen hangop / appel chips / kaneel / perensorbet / gel van stoofpeer

3 gangen 42

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 45 / 4 gangen 58 / 5 gangen 72 / 6 gangen 77

6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen



EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
6.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Salade / kropsla / ei
little gem / spek
6.50

VOORGERECHTEN

BURRATA

crunch van zwarte truffel en balsamico / salade van knolselderij
pannacotta van eekhoorntjesbrood / ceps-ijs
16.95

KALF & PULPO

octopus / kalfslende / quinoa / gerookte paprikacrème / appelkappertjes in tempura / gel van kappertjes
19.95

OOSTERSE TONIYN

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

CARPACCIO VECHTDAL

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

EENDENLEVER

gerookte eendenborst / pompoen / beukenzwammetjes / ijs van duindoornbes / kweepeergel
22.50

SOEPEN

ROMIGE PADDENSTOELENSOEP

gebakken paddenstoelen / bieslook
9.50

GELE CURRYSOEP

schuim van kokos / pompoen / crunch van gebakken uitjes / koriander
8.50



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

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

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.

Heeft u een allergie ? Meld het ons !

HOOFDGERECHTEN

ZEEDUIVELFILET

fregula / spaghetti van wortel / venkel / gele curry / thaise mosselen
37.50

TAMME EENDENBOUT

confit bereid / crème van pastinaak
gegrilde pastinaak / krokante schots van gedroogde ham
gevogeltejus met kumquat / bitterballetje van eend
28.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
6.50

PROCUREUR VAN SALLANDS VARKEN

zachtgegaard / op oosterse wijze / reductie van soja
gewokte groentes / zoetzure beukenzwammetjes / oosterse jus
28.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Salade / kropsla / ei
little gem / spek
6.50

HERTENHAAS

rosé gebraden / malse biefstuk / gegrilde knolselderij / 'tuintje' van seizoensgroentes / wildjus
39.50

OSSENHAAS TOURNEDOS

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden
krokante wonton gevuld met paddenstoelen duxelles / romige saus van red blue kaas
+ gebakken eendenlever 7.50 euro
39.50

NAGERECHTEN

HAZELNOOTPARFAIT

espressogel / hazelnootcrunch / klets koppen / meringues
10.25

'COCKTAIL' VAN PEER

perenmousse / specerijen hangop / appel chips / kaneel / perensorbet / gel van stoofpeer
10.25

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