

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.

GEITENKAAS & BASILICUM

pannacotta van basilicum / bitterballetjes van geitenkaas en za'atar
dukkah / courgette / gel van tomaat / krokante tomatenschotsen / basilicumijs

OF

AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM

gele curry hangop / ingelegde wortel
gamba / krokant van wortel

—————

RODE MULFILET (+€6)

saffraanschuim / mosselen
pourpier / aardappelmousseline met verse doperwtjes

OF

SALLANDSE VARKENSHAAS

omwikkeld met wolvarkenspek / sugarsnaps
taartje van aardappel en pata negra / cantharellen roomsaus

—————

BANAAN & CHOCOLADE

gekarameliseerde banaan / bananenmousse / pure chocolade / bananenijs

OF

NATIONAAL KAASPLATEAU (+€4)

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

3 gangen 46

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 49 / 4 gangen 62 / 5 gangen 76 / 6 gangen 81

6 gangen is tot 20.00 uur te bestellen

Heeft u een allergie ? Meld het ons !



EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
6.50

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

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS & BASILICUM

pannacotta van basilicum / bitterballetjes van geitenkaas en za'atar
dukkah / courgette / gel van tomaat / krokante tomatenschotsen / basilicumijs
17.50

AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM

gele curry hangop / ingelegde wortel / gamba / krokant van wortel
19.50

OOSTERSE TONIJN

crème van wakamé / sushi / geschroeide tonijn / reductie van soja
furikake / wasabimayonaise / ijs van ponzu
19.50

CARPACCIO VECHTDAL

licht gerookt rund uit de regio / rucola / pestomayonaise / pijnboomspitten / geschaafde parmezaan
18.50

KALF & KINGKRAB

tartaar van kalf / crème van sriracha / daslook / krokant van gerookte paprika
23.50

SOEPEN

WATERKERSOEP

gerookte paling / groene asperge
9.50

TOM KHA SOEP

paksoy / taugé / gamba's / koriander
9.50



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.

HOOFDGERECHTEN

RODE MULFILET

saffraanschuim / mosselen / pourpier / aardappelmousseline met verse doperwtjes
34.50

HALVE KREEFT

zeekraal / lamsoor / bitterballetje van kreeft / groene asperge / pasta / romige kreeftensaus
39.50

KALF & ZWEZERIK

zacht gegaarde kalfssukade / krokant gebakken zwezerik
voorjaarsgroentes / groene asperge / kalfsjus
+ gebakken eendenlever 8.50 euro
39.50

REERUGFILET

gegrilde courgette / jus van rode port / gebakken cantharellen
39.50

OSSENHAAS Tournedos

black angus / topkwaliteit rundvlees / 190 gram / rosé gebraden
pesto fregula / tomaat / mozzarella / basilicum jus
39.50

EXTRA TE
BESTELLEN :
Ambachtelijke frietjes
met truffelmayo
of wasabimayo
6.50

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

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE VAN CITROENGRAS

mango / limoen / passie / roze peper / kokosijs
11.00

BANAAN & CHOCOLADE

gekarameliseerde banaan / bananenmousse / pure chocolade / bananenijs
11.00

LIMONCELLO

witte chocolade pannacotta / limoncelloparfait / witte chocolade schotsen
11.00

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
15.50

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