



Voorgerechten

Huisgerookte zalm - Imperial Caviaar - Dashi
€ 23,00

Ossenhaas carpaccio - Ganzenlever - Herfsttruffel
€ 23,00

Ganzenlever - Brioche - Appel/Abrikoos
€ 23,00

Tussengerechten

Duif - Bloedworst - Ganzenlever
€ 25,00

Wilde Zeebaars - Groene Asperge - Selderie Beurre Blanc
€ 25,00

Coquille St. Jacques - Zeebaars - Langoustineboter
€ 25,00

PUUR

R E S T A U R A N T

Hoofdgerechten

Hert - Wild jus - Rode Kool
€ 33,00

Limburgse Hoender - Girolles - Salie
€ 26,00

Zoutkorst (min 2 pers, bereidingstijd 1 uur)
Ossenhaas - Hooi/Zeezout - Rode wijnsaus
€ 33,00 p.p.

Tarbot - Knolselderij - Beurre Blanc
€ 33,00

Kaas

Assortiment Nederlandse kazen
Pruim/rode ui chutney - Noot - Appelstroop
€ 14,50

Desserts

Crème Brûlée - Brownie - Framboos
€ 11,00

Peer - Hazelnoot - Kastanje
€ 11,00

Dame Blanche
" Klein Zwitserland style "
€ 11,00

Heeft u allergieën, dieetwensen of eet u vegetarisch, laat het ons weten!

PUUR

R E S T A U R A N T

Menu du Chef

Gerookte wilde eend - Rode Biet - Truffel
of
Huisgerookte zalm - Imperial Caviaar - Dashi

Coquille St. Jacques - Zeebaars - Langoustineboter
of
Duif - Bloedworst - Ganzelever

Wildbouillon - Cappucino

Hert - Wildjus - Rode kool
of
Rode Mul - Knolselderij - Beurre Blanc

Assortiment Nederlandse kazen
Pruij/rode ui chutney - Noot - Appelstroop
of
Peer - Hazelnoot - Kastanje

3 gangen € 54

4 gangen € 66

5 gangen € 79

6 gangen € 89

Menu is altijd voor de gehele tafel, aantal gangen en keuze mag variëren.

Laat u adviseren omtrent een passend wijnarrangement.
Wij kunnen dit aanpassen aan het aantal gangen van uw keuze.

Per glas € 5.75 (dessertwijn €5.00)

Per ¼ Karaf € 11.50

Per ½ Karaf € 23.

Per Fles € 32.



Pinkstermenu

Langoustine - Passie - Mini groentjes

Coquille - Zeebaars - Pulpo

Kwartel - Morilles - Groene asperges

Lam - Asperge - Eigen jus

Peer - Hazelnoot - Kastanje

Extra gang

Assortiment Nederlandse Kazen € 14.50

i.p.v. Dessert menu € 9.50

Menu prijs : € 69,00 per persoon

Menu is altijd voor de gehele tafel de keuze mag variëren

Laat u adviseren voor een bijpassende wijn.



Bent u tevreden, vertel het door!
Als u niet tevreden bent, vertel het ons, zodat
wij het kunnen oplossen.
Schrijf een review via: www.tripadvisor.nl



Volg ons ook op



Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel.
Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/ voedselintolerantie.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100 % uit te sluiten.