

Om te delen

Ambachtelijk rustiek brood 8,25

Paddenstoelen roomkaas

Coppa di Parma D.O.P 15,50

Geserveerd met gemarineerde olijven

Chorizo Ibérico de Bellota 13,50

Geserveerd met gemarineerde olijven

Voorgerechten

Gemarineerde zalm 16

Geconfijte kweeper | venkel | rode biet | mierikswortel

Knolselderij 15,50

Carpaccio | beluga linzen | paddenstoelencrème | pangrattato | rucola

Pompoen 15,50

Geroosterd | hoemoes | hazelnoten dukkah | kikkererwten | pita

Dubbeldoelkoe 16

Carpaccio | pijnboompitten | zwarte knoflook | Parmezaanse kaas | beukenzwam

Krokante kip 16

Karaage | kimchi pannenkoek | kewpie | kool | hothoney

Soepen

Bloemkool 8,95

Gesneden prei | blauwe kaas | crouton | spek

Paddenstoelen bouillon 8,95

Eekhoorntjesbrood | ravioli | bosui

Ook veganistisch mogelijk

Seizoensspecial

Hertenragout 27,95

Stoofpeer | mouseline | pompoen | rode kool

Hoofdgerechten

Rund 36,95

Simmentaler rib-eye steak 250 gram | groene bonen | chimichurri | geroosterde tomatomaat
friet met truffelmayonaise

Catch of the day 28,95

Geserveerd met bijpassende garnituren.

Kalf 30,50

Slowroasted entrecôte | paddenstoelen hachee | bimi

Gevulde gnocchi 28,75

Oesterzwam | paddenstoelen | truffel | bloemkool | Parmezaanse kaas

Oranjestoofpot 27,95

Rigatoni pasta | truffel room | Parmezaanse kaas | geroosterde pompoen

Indiase curry 27,95

Kikkererwten | bloemkool | jackfruit | naanbrood

Bijgerechten

Friet 5,25

Rozemarijn zeezout | mayonaise

Friet deluxe 8,95

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise