

Voorgerechten

Proeverij 19,50 p.p.

Proeverij van de chef (vanaf 2 personen te bestellen)

Biet 16,50

Dry-aged gerookte gele biet | Bleu d'Auvergne | Kweepeer | Amandel

Oesterzwam 16,50

Carpaccio van oesterzwam | Rotterdamsche oude kaas | Krokante boekweit | Paddenstoel-truffel mayonaise

Fazant 17,50

Paté van fazant | Stoofpeer | Crouton van suikerbrood | Dadel balsamico

Weiderund 18,50

Tataki van weiderund | Komkommersalsa | Geroosterde pinda | Sesamdressing

Makreel 18,50

Rilette van heet gerookte horsmakreel | Gemarineerde shii-take | Krokante pancetta | Mierikswortelcrème

Zalm 17,50

Tartaar van huisgemarineerde zalm | Ingelegde komkommer | Radijs | Honing mosterd dressing

Soepen

Bisque 11,50

Romige kreeftensoep | Rouille | Zuurdesem crouton

Soep van de dag 9,50

Bijpassende garnituren

 *Veganistisch*

 *Vegetarisch*

 *Bewust Bilderberg*

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.

Hoofdgerechten

Proeverij 32,50 p.p.

Proeverij van de chef (vanaf 2 personen te bestellen)



Parelgort 26,50

Risotto van parelgort | Geroosterde pompoen | Salieboter



Knolselderij 26,50

Gepofte knolselderij | Zacht gegaarde ui | Paddenstoel beurre blanc

Catch of the day 29,50

Bijpassende garnituren

Leng 29,50

Lengrugfilet | Gepofte tomaatjes | Kreeftensaus

Weiderund 31,50

Flat iron steak | Seizoens groenten | Rode wijnsaus



Hert 29,50

Hertenbiefstuk | Rode kool | Aardappelmousseline

Bijgerechten



Salade 4,50

Van het seizoen

Oerfriet 5,50

Ambachtelijk dik gesneden friet | mayonaise

+ truffelmayonaise | Parmezaanse kaas +2,50

Desserts

Heideborgh dessert 11,50

Chocolade brownie | Mascarpone crème | Bourbon roomijs | Sticky toffee saus

Ananas 11,50

Zacht gegaarde ananas | Vanille | Kletskep | Mandarijn sorbet

Appel 11,50

Tarte tatin met appel | Crème anglaise | Mascarpone roomijs



Dutch Cheese 16,50

Selectie van 5 Nederlandse kazen | Vijgen-amandelbrood | Abrikoos en komijn confiture