



DINER

VOORGERECHTEN

- HAMACHI** – DASHI SOUR CREAM – OESTER – PISTACHE – HARINGKAVIAAR €15
HAMACHI – DASHI SOUR CREAM – OYSTER – PISTACCHIO – HERRING ROE
- LAMSTARTAAR** – GEROOKTE AMANDEL – MANCHEGO – PIMENT D'ESPELETTE €15
LAMB TARTARE – SMOKED ALMOND – MANCHEGO – PIMENT D'ESPELETTE
- ZOETE AARDAPPEL** – GARAM MASALA – KOKOSYOGHURT – GRANAATAPPEL €14
SWEET POTATO – GARAM MASALA – COCONUT YOGHURT – POMEGRANATE

TUSSENGERECHTEN

- PALING** – ROKERIJ EVELEENS – PARELGORT – BOERENKOOLPESTO €18
SMOKED EEL – SMOKEHOUSE EVELEENS – PEARL BARLEY – KALE PESTO
- GNOCCHI** – ZEEUWSE MOSSELEN – BOUILLON VAN ARTISJOK & SINAASAPPEL €17
GNOCCHI – MUSSELS FROM ZEELAND – ARTICHOKE AND ORANGE BROTH
- GEPOFTE BIET** – PRUIMEN VINAIGRETTE – MISO HOLLANDAISE – KROKANTE RIJST €15
ROASTED BEETROOT – PRUNE VINAIGRETTE – MISO HOLLANDAISE SAUCE – CRISPY RICE

HOOFDGERECHTEN

- VIS & SEIZOEN** € DAGPRIJS
FISH & SEASON
- PARELHOEN** – RAVIOLI MET PASTINAAK – ZUURKOOLCONFIT – KIPPENLEVERCRÈME – SAVORA MOSTERDSAUS €24
GUINEA FOWL – RAVIOLI WITH PARSNIP – SAUERKRAUT CONFIT – CHICKEN LIVER CREAM – SAVORA MUSTARD SAUCE
- KALFSWANG** – GEBAKKEN EENDENLEVER – SPRUITEN COUSCOUS – GEKARAMELISEERDE UI – PORTJUS €32
VEAL CHEEK – FRIED DUCK LIVER – BRUSSELS SPROUTS COUSCOUS – CARAMELIZED ONION – PORT JUS
- CÔTE DE BOEUF** (2 PERSONEN) – MERG – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA €78
CÔTE DE BOEUF (FOR 2 PERSONS) – BONE MARROW – FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – LETTUCE
- TOPINAMBOER** – CÈPES CRÈME – GEITENKAAS – KONINGSBOLEET – POMPOENPIT €23
JERUSALEM ARTICHOKE – CÈPES CREAM – GOAT CHEESE – PORCINI – PUMPKIN PIPS

WIJNARRANGEMENT EN BIJPASSENDE WIJNEN PER GERECHT BESCHIKBAAR, WE ADVISEREN HIER GRAAG OVER

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE – MOKKA €8
CRÈME BRÛLÉE – MOCHA

BREAD & BUTTER PUDDING – BOERENJONGENS – €9
 VANILLE IJS
BREAD & BUTTER PUDDING – BRANDY RAISINS –
VANILLA ICE CREAM

GEGRILDE ANANAS – 5 SPICES KARAMEL – €9
 ROZE PEPPER MERINGUE – KOKOSIJS
GRILLED PINEAPPLE – 5 SPICES Caramel –
PINK PEPPER MERINGUE – COCONUT ICE CREAM

KAAS VAN KEF – 4 ST. – BROOD – PERENSTROOP €16
CHEESE FROM KEF – 4 PCS. – BREAD – PEAR SYRUP

DESSERTWIJN

BARBEITO MADEIRA, BOAL €6
 KRACHER, AUSLESE WELSCHRIESLING €8
 L'ANCIENNE CURE MONBAZILLAC, SÉMILLON €8
 DOMAINE DES BERNADINS, MUSCAT B-D-V. €8.25
 DOMAINE HUGHES BEGUET, MACVIN €11

BARBEITO MADEIRA, VERDELHO 2006 *(0.375L)* €59
 SCHLOSS SAARSTEIN, AUSLESE RIESLING 2005 *(0.375L)* €59

NIEPOORT PORT: TAWNY / RUBY / 2009 / 1997 v.a. €6.25