



## Starter

Raw salmon with cucumber and dill  
Goat cheese cream with carrots and almonds v  
Farmers pâté with pickles and homemade piccalilli

## Main

Veal stew with mushrooms, pearl onions and crème fraîche  
Cod with capers and brown butter  
Roasted fennel with lemon and parsley vv

Alternative: côte de boeuf with bearnaise sauce and fries  
(2 persons) +20

## Dessert

White chocolate mousse with rhubarb v  
Bread pudding with raisins and vanilla sauce v

## Extra

Bread & butter +4.5  
Fries +4.5  
Green salad +4.5

*v = Vegetarian vv = Vegan*

*When possible we use fair trade, bio and regional ingredients for our dishes.*

3-gangen  
menu



Nederlands

## Voor

Rauwe zalm met komkommer en dille  
Geitenkaascrème met bospeen en amandelen v  
Boerenpaté met augurkjes en huisgemaakte piccalilly

## Hoofd

Kalfsstoof met paddenstoelen, zilveruitjes en crème fraîche  
Kabeljauw met kappertjes en bruine boter  
Geroosterde venkel met citroen en peterselie vv

Alternatief: côte de boeuf met bearnaisesaus en friet  
(2 personen) +20

## Na

Witte chocolade mousse met rabarber v  
Broodpudding met rozijnen en vanillesaus v

## Extra

*Brood & boter* +4,5

*Friet* +4,5

*Groene salade* +4,5

*v = Vegetarisch vv = Vegan*

*Wanneer mogelijk gebruiken wij fair trade, bio en regionale producten voor onze gerechten.*