



Starter

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

Main

Veal stew with mushrooms and red cabbage
Cod with palm kale, white beans and butter sauce
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.



Voor

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

Hoofd

Kalfsstoof met paddenstoelen en rodekool
Kabeljauw met palmkool, witte boontjes en botersaus
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.