

HET MENU

99⁰⁰ *Chef's choice negen gerechtjes in zes keer geserveerd* 9⁰⁰ *Sommelier's choice per glas*

Tartaar van het IJsselvlei rund, rettich, watermeloen, kappertjes, bruinwier. Daarnaast ingevouwen in bouillonvlies, bieslookmayonaise en krokant aardappelkruid

& Noorzeekrab, frisse appel, pimpernel, alg, sap van appel en bleekselderij

Kreeft, geweld in roomboter, creme van zacht gegaarde sjalot, zeekraal en schuim van mossel en kerrie & Zeebaars, pompoen, tartaar van zeebaars, geïnfuseerd Hollands slablad, pompendressing en zeewater

Kabeljauw, krokante sprotjes, aubergine, kalfsstoof en schuim van zandhaaibuik

Tamme eend, krootjes en radijs, knolselderij, hachee van het pootje en lek van de knolselderij

Short-rib, aardappelkaantjes, limoen, ingelegde rettich, zwammetjes en krachtige jus

Extra gang kaas gesneden vanaf onze kaaswagen 15⁰⁰ **

Ode aan Mispelblom, geitenyoghurt en lichte bouillon van brandewijn en cider & Griesmeel, granite van bloedsinaasappel, vanille, citroen en sap van grapefruit, manderijn, zwarte thee, paprika, citrus

Mini Bites

- 3⁰⁰ *Oester, puur of met seizoensgarnituur, per stuk*
- 4⁰⁰ *Peter Gast mini kalfsbitterbal, vier stuks*
- 7⁰⁰ *Ode aan Joop Braakhekke : flinterdun filo met tonijn*
- 7⁵⁰ *Wilde zalm, ceviche bereid, met kappers en zoet-zure meloeswi*

Specials

Specials met seizoensgarnituur

- 29⁰⁰ *IJsselvlei rund. De haas, 160 gram*
- 49⁰⁰ *IJsselvlei rund. Côte de Boeuf, 21 dagen gerijpt, 380 gram. Deze hoeveelheid is tevens geschikt voor twee personen.*

VERRASSINGSMENU

79,00 *Vijf gangen* 89,00 *Zes gangen*

UIT DE ZEE

- Koud*
20⁰⁰ *Paling, groene asperges, abrikoos cilinder, palingschuim, kruidenjus*
- 22⁰⁰ *Noorzeekrab, frisse appel, pimpernel, alg, sap van appel en bleekselderij*
- 22⁰⁰ *Drie bereidingen van langoustine*

- Warm*
21⁰⁰ *Kreeft, geweld in roomboter, creme van zacht gegaarde sjalot, zeekraal en schuim van mossel en kerrie*
- 19⁰⁰ *Zeebaars, pompoen, tartaar van zeebaars, geïnfuseerd Hollands slablad, pompendressing en zeewater*
- 23⁰⁰ *Rogvleugel, poeder van augurk, komkommerzaad, creme van aardpeer, gepofte graantjes en venkelbouillon*
- 24⁵⁰ *Kabeljauw, krokante sprotjes, aubergine, kalfsstoof en schuim van zandhaaibuik*

VAN HET LAND

- Koud*
19⁰⁰ *Terrine van gerookt vastdeel van het IJsselrund en lardo, sjalottenvinaigrette, kruid van spek, krokant desembrood, kappertjes, sjalot en kruiderij*
- 20⁵⁰ *Tartaar van het IJsselvlei rund, rettich, watermeloen, kappertjes, bruinwier. Daarnaast ingevouwen in bouillonvlies, bieslookmayonaise en krokant aardappelkruid*

- Warm*
23⁰⁰ *Tamme eend, krootjes en radijs, knolselderij, hachee van het pootje en lek van de knolselderij*
- 26⁰⁰ *Krokante kalfszwezerik, romige gort, paling, aardappelschuim en jus van gerookte knoflook*
- 27⁰⁰ *Short-rib, aardappelkaantjes, limoen, ingelegde rettich, zwammetjes en krachtige jus*

NAGERECHTEN

- 15⁰⁰ *Pure chocolade, peer en ijs van sinaasappel en chocolade*
- 14⁰⁰ *Griesmeel, granite van bloedsinaasappel, vanille, citroen en sap van grapefruit, manderijn, zwarte thee, paprika, citrus*
- 12⁰⁰ *Soufflé van kwark en limoenblad, daarbij citrus en yoghurt*
- 15⁰⁰ *Ode aan Mispelblom, geitenyoghurt en lichte bouillon van brandewijn en cider*
- 15⁰⁰ *Kaas, voor u gesneden met passende garnituren*