

HET MENU

99^{oo} *Chef's choice zes gangen menu* 9^{oo} *Sommelier's choice per glas*

Terrine van gerookt vastdeel van het IJsselrund met bouillon van gevogelte, licht gekoeld met granité van gepofte ananas, gember en pinda

Hollandse groene kool, jonge creme fraîche en Hollandse garnaltjes, daarnaast luchtige creme van het garniaalpanter met gepofte en groosterde bloemkool en schuim van fenegriek

'Trots van Urk.' Seizoensvis met hennepzaad, paddestoelen, scheuten en schuim van zandhaabuik
Koud gegaarde tartaar van heilbot in koolrabi met eigen jus en groene kruiden, salade rettich met radijssoorten en kappertjes

Ossestaart, langzaam gegaard, met mousseline en linzen, daarbij truffel en lichte bouillon

Tamme eend met artisjok, zoet-zure radijsrassen en zuring daarbij hachée van het boutje
Forel, krokant en halfrau in heldere bouillon van kervelwortel en topinamboer met salade van wiersoorten, geroosterde zaden & pitjes en suikersla van de bbq

Kaas voor u gesneden van onze kaaswagen

Toer de toet, een toer door onze toeten

Bar & Bites

3^{oo} *Oester, puur of met
seizoensgarnituur, per stuk*

4^{oo} *Peter Gast mini kalfsbitterbal,
vier stuks*

7^{oo} *Ode aan Joop Braakhekke :
flinterdun filo met tonijn*

7^{5o} *Wilde zalm, ceviche bereid,
met kappers en zoet-zure meloesui*

9^{5o} *Toast kannibaal op onze wijze*

Specials

Specials met seizoensgarnituur

27^{oo} *IJsselvalei rund. De haas, 160 gram*

48^{oo} *IJsselvalei rund. Côte de Boeuf, 21
dagen gerijpt, 380 gram. Deze
hoeveelheid is tevens geschikt voor
twee personen.*

VERRASSINGSMENU

58^{oo} *Vier gangen* 72^{5o} *Vijf gangen* 87^{oo} *Zes gangen* 7^{9s} *wijarrangement per glas*

UIT DE ZEE

Koud

17^{oo}

Koud gegaarde tartaar van heilbot in koolrabi met eigen jus en groene kruiden, salade rettich met radijssoorten en kappertjes

19^{oo}

Hollandse groene kool, jonge creme fraîche en Hollandse garnaltjes daarnaast luchtige creme van het pantser met bloemkool en fenegriek

21^{oo}

Molsla met Noordzeekrab met citrus en pompoen, daarbij bouillon van peen en cantaloup meloen

21^{5o}

Drie bereidingen van langoustine

Warm

21^{5o}

Forel, krokant en halfrau, in heldere bouillon van kervelwortel en topinamboer met salade van wiersoorten, zaden & pitjes en suikersla

22^{5o}

Pittige jonge zeeduivel, zacht gegaard en geschroeid met frisse hangop, dressing van brioche en zuurkoolspek en salade van spruitenblad en nerfjes

23^{5o}

'Trots van Urk'. Seizoensvis met hennepzaad, paddestoelen, scheuten en schuim van zandhaabuik

VAN HET LAND

Koud

17^{oo}

Terrine van gerookt vastdeel van het IJsselrund met bouillon van gevogelte, licht gekoeld met granité van gepofte ananas, gember en pinda

18^{5o}

Gefermenteerd blad van rode kool met steranijs, meloesuitjes, tartaar van Roodbont IJsselrund en pittige room van sjalot. Daarnaast kleine pakketjes van eigen jus in lobbige bouillon van BBQ paprika en pittige augurk en selderij-olie

Warm

22^{oo}

Flinterdun gesneden tamme eend met artisjok, zoetzure salade van radijsrassen en zuring daarbij hachée van het pootje

25^{oo}

Ossestaart, langzaam gegaard, met mousseline en linzen, daarbij truffel en lichte bouillon

36^{oo}

Rug van Veluws hert gerookt in hooi met olijf en gepofte bietenrassen

NAGERECHTEN

15^{oo} Tartelet gevuld met choco en hazelnoot, daarbij milkshake met dragon

14^{oo} 'Curry en Cocktail'. Pittige creme donut met Piña Colada met frisse yoghurt.

12^{oo} Soufflé van kwark en limoenblad, daarbij passie en kokos

15^{oo} Ode aan Mispelblom, geitenyoghurt en lichte bouillon van brandewijn en cider

15^{oo} Kaas, voor u gesneden met bijpassende garnituren