

HET MENU

⁹⁹⁰⁰ Chef's choice zes gangen menu ⁹⁰⁰ Sommelier's choice per glas

Gazpacho op onze wijze, kleine gemarineerde tomaatjes, Hollandse garnaatjes en bijpassende garnituren
Koningskrab met ijskoude bouillon van komkommer, ingelegde groene appel en bruinwier
Vastdeel van IJsselvallei rund met Tom Yam en paddenstoeltjes
Sommelier's choice : Bronkhorster bier 'Slimme Rhakker', light pale ale

In roomboter gewelde kreeft met gekonfijte sjalot, groene asperges en schuim van mossel-kerrie
Granité van ananas en bleekselderij met kruiden, grove tartaar van tonijn, iets paling en Green Mary
Sommelier's choice : Herdade de São Miguel Branco uit Portugal gemaakt van Antão Vaz, Verdelho & Viognier

Ossenstaart, langzaam gegaard met mousseline en linzen, daarbij truffel en lichte bouillon
Sommelier's choice : Di Lenardo Vineyards Vino Rosso Ronco Nolè uit Friuli Italië gemaakt van Merlot, Refosco & Cabernet Sauvignon

Kemper scharrelhoen met couscous en pittige Thom Kha Kai daarbij citrus en paddenstoeltjes
Zeebaars met gerookte paprika, mosseltjes, ingelegde sojascheuten met frisse appel
Sommelier's choice : Vinyes Terra Remota Camino uit Emporda Spanje gemaakt van de Grenache Noir, Cabernet Sauvignon & Syrah

Kaas voor u gesneden van onze kaaswagen
Sommelier's choice : Zuidam Dutch Courage Aged Gin

Toer de toet, een toer door onze toeten
Sommelier's choice : Hanepoot Jerepigo uit Breedekloof Zuid Afrika gemaakt van de Muscat d'Alexandrie

Bar & bites

- ³⁰⁰ Oester, puur of met
seizoensgarnituur, per stuk
- ⁶⁰⁰ Wilde zalm, ceviche bereid,
met kappers en zoet-zure meloesui
- ⁷⁰⁰ Ode aan Joop Braakhekke:
flinterdun filo met tonijn
- ⁷⁰⁰ Mergpijp uit de oven met toast
- ¹⁹⁰⁰ Dingesneden Paleta Ibérico
de Bellota (SOgr), toast, tomaat

Signatuur smaken in het klein

- ⁴⁰⁰ Peter Gast mini kalfsbitterbal,
vier stuks
- ⁹⁰⁰ Tartaar van IJsselvallei rund
- ¹⁰⁰⁰ Zoetzure seizoensgroenten met
kruiden en bloemen uit onze tuin,
geserveerd met kruidenjus
- ¹²⁰⁰ In roomboter gewelde kreeft met
gekonfijte sjalot, groene asperges
en mossel-kerrieschuim
- ¹⁵⁰⁰ Krokante zwezerik met paling,
luchtige aardappel en parelgort

VERRASSINGSMENU

⁴⁹⁰⁰ Vier gangen ⁶⁶⁰⁰ Vijf gangen ⁸³⁰⁰ Zes gangen

Wij adviseren u graag bij een passende
keuze van onze drankenkaart.

UIT DE ZEE

- Koud*
- ¹⁷⁰⁰ Gazpacho op onze wijze met kleine
gemarineerde tomaatjes en Hollandse
garnaatjes
- ¹⁸⁰⁰ Koningskrab met ijskoude bouillon van
komkommer, ingelegde groene appel
en bruinwier
- ¹⁷⁰⁰ Granité van ananas en bleekselderij
met kruiden, grove tonijntartaar,
iets paling en Green Mary
- ¹⁸⁰⁰ Terrine van meloen en rauwe
langoustine & geschroeiide langoustine,
sherry en sinaasappel
- Warm*
- ²⁰⁰⁰ Rogvleugel, bepoederd met
augurkenmeel, aubergine bereidingen
en schuim van zandhaaibuik
- ²¹⁰⁰ Zeebaars met gerookte paprika,
mosseltjes, ingelegde sojascheuten en
frisste appel
- ²¹⁰⁰ Kabeljauw gegaard in citroenboter
met stoof en Zeeuwse plantjes, lek van
aardappel en dragon

VAN HET LAND

- Koud*
- ¹⁴⁰⁰ Tartaar van het IJsselvallei rund,
uitgevoerd in drie varianten
- ¹⁷⁰⁰ Vastdeel van IJsselvallei rund
met Tom Yam en paddenstoeltjes,
daarnaast gevuld mergpijpje
- Warm*
- ²²⁰⁰ Runder short-rib afgelakt, aardappel
kaantjes, frisse salade van rettich
en Boemboe Gado Gado
- ²³⁰⁰ Kemper scharrelhoen met couscous
en pittige Tom Kha Kai daarbij citrus en
paddenstoeltjes
- ²⁵⁰⁰ Ossestaart, langzaam gegaard, met
mousseline en linzen, daarbij truffel
en lichte bouillon
- Special*
- ²⁷⁰⁰ IJsselvallei rund. De haas, 160 gram
- ⁴⁸⁰⁰ IJsselvallei rund. Côte de Boeuf, 21
dagen gerijpt, 380 gram - geschikt voor
twee personen
- ⁵⁸⁰⁰ IJsselvallei rund. Classic Beef
Wellington - uitsluitend in zijn geheel
geserveerd - geschikt voor twee
personen
(Alles met seizoensgarnituur)

NAGERECHTEN

- ¹⁵⁰⁰ Gin-tonic met pure chocolade en jeneverbes daarbij gemberbier en vlierbloesem
- ¹⁴⁰⁰ Crème van citrus en champagne, sorbet van mascarpone en granité van citrus
- ¹²⁰⁰ Soufflé van kwark en limoenblad, daarbij passie en kokos
- ¹⁵⁰⁰ Ode aan Mispelblom, geitenyoghurt en lichte bouillon van brandewijn en cider
- ¹²⁰⁰ Seizoensfruit met tomaat en granaatappel, kombucha en zwarte thee
- ¹⁵⁰⁰ Kaas, voor u gesneden met bijpassende garnituren