



Voorgerechten

Zalm & kool

Gerookte zalm/diverse bereidingen van koolsoorten & aardappel

€ 19,50

Wild zwijn & eendenlever

*Marbre wild zwijn & eendenlever/balkenbrij/
winter fruit: appel, abrikoos, kweeper & boerenjongens*

€ 19,50

Coquille & oester

*Coquille rauw gemarineerd/oester/komkommer/Granny Smith/limoen
Coquille gegrild/oester tartaar/aardappel poffertje/komkommer*

€ 22,50

Kreeft & konijn

Kreeft/tamme konijnenbout/bereidingen pompoen/madras curry/macadamia

€ 22,50

Geitenkaas, olijven & witte bonen

*Witte bonen zalf/zachte geitenkaas crème/oude Texelse geitenkaas/
Kalamata olijven/aardpeer kroketje/oerwortel/
schorseneer/Il Feudo olijfolie*

€ 17,50

Zwezerik

*Zwezerik van Green Egg BBQ/ananas/kappertjes/
pancetta/gerookte cashew/jus zwarte knoflook*

€ 22,50



Hoofdgerechten

Griet & kalfswang

*Grietfilet gegrild/kalfswang/picalilly/nagelhout/schorseneer/spruitblaadjes/
peterseliewortel/paddenstoelen/saus aardpeer*
€ 33,50

Zeebaars & oester

*Zeebaars op de huid gebakken/lardo di Po/oester/witlof & iki bier/
oerwortel/aardappelpoffertjes/saus Kaffir lime*
€ 33,50

Kooieend **

*Kooieend op het karkas gebraden van Green Egg BBQ/
structuren rode kool & sinaasappel/jus koffie, sinasappel & kardamon*
€ 32,50

Aberdeen Angus

*Bavette Aberdeen Angus rund gegrild/boerenkool/cevenne ui/
fondant aardappel/saus rode wijn*
€ 29,50

Haas & bloedworst

*Hazenrug gebakken/hazenpeper/bloedworst/groene kool/appel/structuren rode biet/
saus rode biet, aceto balsamico & chocolade*
€ 32,50

Kalf & morilles

*Kalfshaas gepocheerd/canneloni kalf & morilles/shi-i-take/
spruitblad/saus morilles*
€ 31,50

Ravioli

*Ravioli pompoen/amandel/mosterdfruit/
Parmezaanse kaas/verse truffel*
€ 27,50

**** Uitsluitend te bestellen per 2 personen.**