

desem brood	4.5
huisgemaakte kruidenboter – tapenade	
paddenstoelen crèmesoep	5
truffelroom	
steak tartaar	9
brioche – kruiden crème	
wildpaté	9
uienchutney – desemtoast	
groentepaté	8
rode biet – appel – kruidenolie – karnemelkdressing	
maftoul salade	8
vijgenbrood – gerookte harissa – munt	

VOORGERECHTEN

risotto	22.5
tuinkruiden – bospaddenstoelen – Parmazaanse kaas	
gepocheerde zonnevis	22
geroosterde tomaat – tagliatelle – pesto room	
gevuld Drents varken	23.5
knolselderij – pruimedanten jus	
runderstoof	23.5
appelstroop – uien relish – zoete aardappel	
eendenfilet canette	23.5
peer – cranberry compote	

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

HOOFDGERECHTEN

panna cotta	8
najaarsfruit	
speculaasparfait	8
kastanjemousse – karamelroom	
honing crème brûlée	7.5
bloedsinaasappel	
Amaretto roomijs	8
meringue – koffielikeur	
grand dessert	17
voor 2 personen	

NAGERECHTEN