

<b>desem brood</b>	5
huisgemaakte kruidenboter - tapenade	
<b>knoflooksoep met citroentopping</b>	5.5
kruidencrumble	
<b>Drents nagelhout</b>	9.5
krenten-mosterd saus - paprika konfijt - mesclun	
<b>eendenrillette</b>	9.5
balsamico-azijn en toast	
<b>vis terrine</b>	9.5
crème fraîche - tomaten kruiden salsa	
<b>crème brulee van Lady's Blue</b>	9.5
rozemarijn - peer	

VOORGE RECHTEN

<b>biet Bourgignon</b>	24.5
aardpeer - pastinaak - truffelolie	
<b>gepekeld varkensfilet</b>	27.5
koolraap - Bockbiersaus	
<b>schelvis filet -</b>	28.5
crème van witbier - paddenstoelen tappenade	
<b>runder ribeye</b>	29.5
kersen rozemarijn - bonen puree	
<b>wildgoulash</b>	29.5
vlierbessensaus - zoete aardappel	

*Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur*

HOOFDGERECHTEN

<b>Duindoorn bavaroise</b>	8.5
ruby chocolade saus	
<b>kersenroomijs</b>	8.5
lavendelsaus - bramen	
<b>brownie van bitter chocolade</b>	8.5
pistache roomijs - roodfruit coulis	
<b>cheesecake</b>	8.5
espresso roomijs	
<b>grand dessert</b>	18
voor 2 personen	

N A G E R E C H T E N