



MENU

VOORGERECHTEN

Amuseparade - 17.25

diverse kleine gerechtjes

Noorse zalm - 16.25

gemarineerd met dragonmosterd | armagnac

Tartaar van Twentsrund - 16.25

ei | truffel

Eendenmousse - 16.25

gerookte eendenborst | balsamico

Rundercarpaccio - 16.25

truffelmayonaise | parmezaan | rucola | pitten

Kalfsbouillon - 9.00

eekhoorntjesbrood

HOOFDGERECHTEN

Zeeduivel - 32.50

stampot van rode biet & bosui
bieslook beurre blanc | coppa chips

Striploin van het regiorund - 32.50

knolgroenten | gnocchi | groene peperboter

Kalfshaas - 36.50

enoki | sesam-sojasaus | groene asperges
boekweitnoedels

Tournedos - 40.50

pepersaus of bearnaisesaus of champignons

Hertenrugfilet - 36.50

spruitjes | geroosterde kastanjes
gieser wildeman | tijmjus

Rode wijnrisotto - 26.50

rucola | truffel | parmezaanse kaas

Artisjokbodem - 26.50

spinazie | gepocheerd ei | hollandaisesaus

DESSERT

Petit dessert | drie kleine nagerechtjes - 14.25

Panna cotta | vlierbloesem
Imperial stout crème brûlée
Frambozenparfait | steranijs

