

a La Carte

Voorgerechten

Noordzee krab | Mierikswortel | Gele biet | Boekweit
Langoustines | Gember | Fingerlime | Dashi tomaat (*Supplement € 5.-*)
Coquilles | Knolselderij | Zoutkorst | a la Véronique

Klassiekers

Snijboon Carbonara | 2010
Steak tartaar | Wortel | Augurk | Gerookte vinaigrette | 2013
Hollandse pieper | Krootjes | Eidooier 63^o | 2017

Hoofdgerechten

“Risotto” | Parelgort | Geit | Maggiplant
Kreeft | Asperges | Jus van schaaldiertjes | Zilte plantjes (*Supplement € 10.-*)
Dubbeldoel koe | Bloemkool | Gegratineerd | Stoofvlees jus

Nagerechten

Flensjes | Zwarte bes | Honing ijs
Crème karamel | Pastinaak | Vanille uit de regio
Kaas selectie | Boerenjongens | Appelstroop | Notenbrood

Voor, Hoofd en Nagerecht

Lunch €60
Diner €70

Voor, Tussen, Hoofd en Nagerecht

Lunch €75
Diner €90

Vanaf 5 personen serveren wij geen a la carte maar uitsluitend 1 menu per tafel

Borrelhapjes

Boter, Kaas & Eieren
Westlandse Picknick

Brood

Brioche | Lavendel | Honing

Menu Triptyque

Westlandse groentesoep *

Steak tartaar | Wortel | Gerookte vinaigrette

Gelakte aubergine | Vijg | Basilicum

Hollandse pieper | Eidooier | Spinazie | Roomboter *

“Risotto” | Parelgort | Geit | Maggiplant

‘Dry Aged’ Biet | Ui | Mosterd*

L’ Aligot | Truffel

Dubbeldoel koe | Groene kruiden | Eigen jus

Flensjes | Zwarte bes | Roomkaas | Imker honing ijs

Extra toe te voegen aan het menu:

Supplement €15.- per gerecht

Snijboon | Carbonara | 2010

Hollandse kazen | Appelstroop | Notenbrood

Menu prijs

6 gerechten €100.-

9 gerechten €125.- *

Bijpassende wijn, per glas €12.-

Bijpassende wijn, half glas € 8.-

Wijn Deluxe, glas € 22,-

(alleen per heel glas te bestellen)