



LE MENU

KOOLRABI

*gekonfijte sinaasappel – kervel– hazelnoot
of*

POMPOEN

kastanje – waterkers - eryngii

*

KNOLSELDERIJ

*appel – aligot - walnoot
of*

VIS VAN DE DAG

*bloemkool – cevenne ui – sauce Albufera
of*

RUNDERWANG

cavolo nero – rode biet – eikhaas

*

CHOCOLADE

*peer – karamel – Zacapa 23 rum
of*

VIJGEN

*spelt – crème pâtissière - vijgenbladijs
of*

KAAS

*Vacherin Mont D'or – Epoisses – Monte Enebro
(supplement 3,5)*

3-GANGEN 52,-



À LA CARTE L'ENTREE

KOOLRABI

gekonfijte sinaasappel – kervel– hazelnoot 14,5

POMPOEN

kastanje – waterkers - eryngii 14

GAMBA

maïs – frisée – limoen 18

PÂTÉ DE LAPIN

pruim – mosterdsla - brioche 16,5

LE PLAT PRINCIPAL

KNOLSELDERIJ

appel – aligot - walnoot 25,5

VIS VAN DE DAG

bloemkool – cevenne ui – sauce Albufera 28

ROODPOOT PATRIJS

witlof – kweepeer - cantharel 28,5

RUNDERWANG

cavolo nero – rode biet – eikhaas 28



LE GRAND FINAL

CHOCOLADE

peer – karamel – Zacapa 23 rum 13,5

VIJGEN

spelt – crème pâtissière – vijgenbladijs 13

KAAS

Vacherin Mont D'or – Epoisses – Monte Enebro 15

VIN DOUX

Glas

Coteaux de Layon Domaine des Baumard	9
Clos st. Catherine Domaine des Baumard	10,5
Loire Vouvray 'Champs Rougets' "20	8,5
Macvin de Jura	9,5
Muscat de Rivesaltes "Flor" "20	7
Rivesaltes 'Ambre' 1996	7
Carmes de Rieussec, Sauternes.	11,5
Garonnelles Sauternes	8,5
Banyuls "Mediteranée"	8,5
Weinlaubenhof Kracher No. 5 "00	13,5
Weinlaubenhof Kracher No. 8 "05	14

DIGESTIEF

Espresso Martini	12
Fonseca Ruby port	6,5
Fonseca 10 yrs. old tawny	9,5
Limoncello	6,5
Cognac VS, Mestreau	7
Calvados Roger Groult '8 ans'	8
Armagnac, Bas-Armagnac, Delord X.O.	9,5
Bas-Armagnac, Dartigalongue 1986	13,5
Eau de vie, Lubberhuizen & Raaff	7,5
Amaretto di Tivoli	9
Grappa, Giare Amarone	8,5
Grappa, Giare Gewürztraminer	8,5