

## Koningsmenu

Softshell krab en Thaise noedelsalade

Gebraiseerde zeeduivel, linzen, spinazie en gremolata

Kwartel, peterseliewortel, mais, spitskool en rode wijn-jus

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper

Vier gangen 47

*Uit te breiden met*

Verfrissing +3.5

Eendenlever, peer en toffee van peperkoek +10

Kaas +12

Bijpassend wijnarrangement vier gangen 26

Kaas i.p.v. zoet +5

## Bastionmenu

Dhal, sperziebonen, paneer en krokante rijstnoedels

Gepofte aardappel, crème fraîche, kappertjes en kruiden

Quiche, waldorfsalade, witlof, gerookte appel en hazelnoot

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper

Vier gangen 42

*Uit te breiden met*

Verfrissing +3.5

Vacherin Mont d'Or en gekaramelliseerde brioche +10

Kaas +12



## Voorgerechten

Terrine van ganzenlever, gekaramelliseerde brioche, gelei van ossenstaart en een pruimencompote	19
Pata Negra en caponata, aubergine, salie en rozemarijn	17
Prei terrine met een crème van Blue Stilton, vichyssoise en aardappelchips	13
Topinamboer met zuring, botersaus en kapperappel	13
Bouillabaisse met toast en rouille	15
Gerookte paling in krokante aardappel met komkommer en Granny Smith	15



## Hoofdgerechten

Gegrilde entrecote met geglaceerde groenten en zwarte pepersaus	26
Gebakken Iberico procureur, zuurkool, tomatenvinaigrette en gnocchi	22
Moussaka met aardappel, aubergine, vegetarische bolognese en béchamel	19
Tortellini met boerenkool en burrata, boerenkoolpesto, andijvie en mosterd	19
Gebakken griet, paddenstoelen, parelgort, postelein en haringkuit	24
Rode mul op brood gebakken, spinazie, Pomme Anna en moucladesaus	24



## Desserts

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper	12
Mango, yoghurt, lychee-granité, passievruchtkaramel en kerrie masala crumble	12
Chocolade, verschillende bereidingen van pure chocolade	12
Assortiment van onze kaaswagen	14

*Een borreltje na het diner? Wij presenteren u graag onze digestievenkaart.*

