



Beleving & Pure Smaken

VOORGERECHTEN

Rund 15,00
Lende, koud gerookt met een poeder van beurre noisette

Kabeljauw 14,00
Filet, gepekeld en een sesamvinaigrette

Veluwse eend 14,00
Zachtgegaard gegaard, spekpopcorn, rucola en acetostroop

SOEPEN

Lam 8,00
Bouillon van lam met morilles

Kreeft 9,00
Romige kreeftenbisque, kreefttartaar, limoen

TUSSENGERECHTEN

Roodbaars 12,00
Filet, doperwtencrème en een wittewijn/botersaus

Zwezerik 14,00
Krokant gebakken, bloemkoolcrème en paddestoelen

HOOFDGERECHTEN

Lam 24,00
Filet, ratatouille en een lamsjus met gepofte knoflook

Ossenhaas 23,00
Gebakken, zachtgegaarde kalfssucade en rode wijn saliejus

Kreeft en zalm 23,00
Gerookte zalmfilet zacht gegaard, kreeft en vanille olie

NAGERECHTEN

Kaasvariatie 9,00
4 kazen, chutney van tomaat en ui, gezouten brioche

Chocolade en peer 8,00
Bitterbal van chocolade, bavaroise van peer en honingijs

Diverse bereidingen van roodfruit 8,00
Laat u verrassen door de chef

Baron van Luden

5 Gangen Suggestion du Jour

Aangepaste wijnen

59,00

30,00

4 Gangen Suggestion du Jour

Aangepaste wijnen

49,00

20,00

3 Gangen Suggestion du Jour

Aangepaste wijnen

39,00

15,00

Aangepaste wijnen per glas

6,00

À la carte gerechten worden geserveerd tot 8 personen.
Daarna kunt u gebruik maken van onze Suggestion du Jour.

Uiteraard houden wij met de Suggestion du Jour rekening met eventuele dieetwensen.
Onze chef-kok zorgt dan voor een passend alternatief.