

## *Lunchmenu*

*Drie-gangen-menu samengesteld uit dagverse producten  
uitsluitend te bestellen tussen 12.00 en 14.30 uur*

*37,50 per couvert voor 2 gangen*

*45,00 per couvert voor 3 gangen*

### *Menu "Proef je streek"*

*Shiitake paddenstoelen paté met crème van mierikswortel*

*Krachtige fazantenbouillon met fazant quenelles en blokjes eekhoorntjesbrood*

*Gegrilde kwartel met truffelpuree en truffeljus*

*Warme appel en perenstrudel met amandelspijs en vanille ijs en vanille saus*

*50,00 per couvert voor 3 gangen / 70,00 incl. 2 wijnen*

*55,00 per couvert voor 4 gangen / 80,00 incl. 3 wijnen*

### *Alliance menu*

*Drie bereidingen van kreeft:*

*tartaar, kreeft in pankodeeg gebakken en lichtgebonden kreeftensoepje*

*Cappuccino van truffel*

*Semifredo van kaki fruit*

*Op de huid gebakken kabeljauw met gemarineerde zuurkool  
en saus van witte wijn en mosterd*

*Gebraden reebout met winters garnituur en bitterbal van wild*

*Tunnel van nougatine met mandarijnensorbet en espuma van specerijen*

*65,00 per couvert voor 4 gangen / 90,00 incl. 3 wijnen*

*75,00 per couvert voor 5 gangen / 105,00 incl. 4 wijnen*

*85,00 per couvert voor 6 gangen / 120,00 incl. 5 wijnen*

*Wanneer u informatie wilt over het gebruik van  
allergenen in onze gerechten kunt u terecht bij onze medewerkers*

## Voorgerechten

*Zes bereidingen van Zeeuwse platte oesters (0000) 25,00*

*Drie bereidingen van kreeft:*

*tartaar, kreeft in pankodeeg gebakken en lichtgebonden kreeftensoepje 22,50*

*Carpaccio van hertenbout met ganzenleverkrullen en truffeldressing 21,50*

*Marbre van tamme eend en ganzenlever met zwarte pruimen  
en chutney van Tasty Tom tomaatjes 22,50*

## Soepen

*Krachtige fazantenbouillon met fazant quenelles en blokjes eekhoorntjesbrood 11,50*

*Cappuccino van truffel 12,50*

## Tussengerechten

*Tartaar van tonijn met kreeft in kataifideeg  
overgoten met thee van kreeft, tomaat en yuzo 21,50*

*Gebraiseerde kalfswang met Iberico Bellotta Ham, truffelpuree en truffeljus 19,50*

## Hoofdgerechten

*Op de huid gebakken kabeljauw met gemarineerde zuurkool  
en saus van witte wijn en mosterd 27,50*

*Gegrilde zeebaars met quinoa, antiboise van tomaat en saus van curry 29,50*

*Drieluik van kalf; haas, zwezerik en wang, met saus van ganzenlever 30,00*

*Gebraden reebout met winters garnituur en bitterbal van wild 31,00*