Diner 17:00 - 21:30

Onze kaart kent geen vaste volgorde. Je kunt klein beginnen, ergens instappen of blijven hangen bij wat je aanspreekt.

Alles mag, niets hoeft.

Klein

Oeuf mayo | Mayonaise van piccalilly met gepofte granen. 3.9

Brood | Gerookte boter en balsamico vinaigrette. 7.5

Oester | Rode wijnazijn vinaigrette en citroen. 3.9

Oester | Melkkefir, duindoornbes en sparrenolie. 4.9

Voor

Hertenham | Tartelette gevuld met paddenstoelen cremeux, cranberry compote, gerookte hertenham en gemarineerde aalbes. 14.5

Coquille | Gebrande coquille met bereidingen van aardpeer, vinaigrette van zwarte knoflook en luchtige passievrucht. 16.5

Pompoen | Pompoenpitcake met cashewcrème, saus van nori, pompoen in togarashi, pompoen zoetzuur en bergamotgel. 13

Gerookte haring | Rode biet met gerookte haring, hangop met mierikswortel, zwarte bes, sjalot zoetzuur en cacaocrumble. 14

Buikspek | Zachtgegaard buikspek met vinaigrette van mosterd en appelcider, salade van rode kool met roodlof en hazelnoten. 15

Brabants Blauw | Blauwe kaas met courgette, gemarineerde peer, ajo blanco met lange peper, briochecroutons en cacaonibs. 13.5

Tussen

Franse uiensoep kroket | Crème van gruyère, desemtoast, peterseliemayonaise en fris slaatje. 14.5

Korean fried artichoke | Nori aioli, rettich zoetzuur en bosui. 13.5

Rendang | Zoetzure komkommer en zoete aardappel espuma. 16

Zeeduivelwang | Spies van zachtgegaarde zeeduivelwang met chorizo, romesco saus en getoast brood. 15.5

Bloedworst | Krokant gebakken livar bloedworst met ketchup van gebrande appels, gekarameliseerde appel in calvados en pickles. 14.5

Midden

Eendenborst | Op de huid gebakken met aardappelpuree, gestoofde rode kool, witlof, kumquat en madeira jus. 26

Koningsoesterzwam | Spies van geroosterde paddenstoelen, paddenstoelen XO saus, bereidingen van zoete aardappel en bosui. 23

Beekridderforel | Zachtgegaard in olie met pompoenrelish, krokante pompoenpitten, bimi, pompoen en yuzu kosho beurre blanc. 24.5

Hazenstoof | Stoof van hazenbout met pastinaak en bruin bier, palmkool orzo, krokante palmkool, sjalot in balsamico en pastinaak. 25

Steak tartaar 140gr. | Pommes pailles, oude kaas, piccalilly, ketchup van gebrande appels en peterseliemayonaise. 22.5

Naast

Pletpiepers | Mayonaise met geroosterde knoflook. 6.5

Andijvie | Pecorino, gekarameliseerde walnoot en mandarijn. 9.5

Spruiten | Crispy chili oil en wasabimayonaise. 8.5

Bar 12:00 - 22:30

Oeuf mayo | Mayonaise van piccalilly met gepofte granen. 3.9

Brood | Gerookte boter en balsamico vinaigrette. 7.5

Bitterballen rundvlees of vegan | Graanmosterd, per stuk. 1.2

Notenmix | Old bay seasoning. 5

Kaas van Bastiaansen Bio | Borrelkaas óf portie blauwe kaas. 12.5

Gemarineerde olijven | Citrus en venkelzaad. 5.5

Ossenworst | Cornichons en graanmosterd. 12.5

Naturel chips | Vadouvan dip en paddenstoelen XO saus. 8.5

Oester | Rode wijnazijn vinaigrette en citroen. 3.9

Oester | Melkkefir, duindoornbes en sparrenolie. 4.9

Flatbread gele biet | Noriboter, rettich en bosui. 13.5

Flatbread nduja | Maiscrème, wilde paddenstoelen, bieslook. 14.5

Flatbread camembert | Spek, sjalot, balsamico en druiven. 16

Na 17:00 - 22:30

Vanille-ijs | Zwarte cacaocrumble en pure chocolade espuma. 7.5

Pavlova | Pavlova met kalamansi cremeux, mandarijn sorbet, mousse van speculoos en melkchocolade en specerijencrumble. 11.5

Tijgersoes | Gevuld met pistache roomijs, kokoscrème en gemarineerde ananas. Gebrande merengue en ananas cremeux. 12

Munsterkaas | Pecan financier, appelcompote met komijn, gebrande munsterkaas, appelgel en komijntuille. 12.5

Bonbons van Friandries | 3 stuks. 5.5