

Menu

Koude Gerechten

Gepekelde pastrami, aceto ui en look pesto. € 10,50

Rouleau van eigen gevogelte, sambal mayonaise, crème van ui, bonito en zoet-zure scheuten. € 9,50



Knolselderij salade met paling, groentebouillon, citrus en granny smith. € 12,50

Kimchi van seizoensgroente met miso emulsie, sesam en gefrituurde groente (V). € 10,50

Warme Gerechten

Burger van eigen runderen, brioche, zure mayonaise, ketchup, gepekelde kool uit eigen tuin en kaas. € 12,50

Buikspek op spies, bosui emulsie, zoet-zure groente en schuimige satésaus. € 11,50

Thai taco met runderstoof, zoetzure wokgroente, mayonaise van curry en crispy aardappel. € 11,50

Vis uit het seizoen met seizoensgroente en citrus beurre blanc. € 12,50

62 Graden ei van eigen kippen, ravioli met paddenstoel, spinazie à la crème en Twentse bunkerkaas (V). € 11,00

Luchtige uiencrème, in bruine boter gebakken aardappel, schuim van aardappel en gerookte amandel (V). € 9,50

Gerookte spitskool, crème van zuring, velouté van aardpeer en krokante aardpeer (V). € 10,50

Chef's menu

3-gangen (6 sharing gerechten) € 32,50

4-gangen (8 sharing gerechten) € 41,50

Onze menu's worden geserveerd zonder nage-recht. Deze kan nadien zelf worden uitgekozen van de kaart

Desserts



Tartelette met nutella cheesecake, hazelnoot, chocolate cornflakes, praline en ijs van vanille. € 6,50

Green pandan cocktail, ijs van limoen, pinda en citrus curd. € 5,50

Pannacotta van koffie en witte chocolade, koffie ijs, schuim van koffie en dressing van koffie kombucha. € 6,50

4 Kaassoorten, samengesteld door het team van de keuken en bediening. € 8,50