

MENU'S KORIANDEr

3 – gangen surprise menu	€ 39,50
4 – gangen surprise menu	€ 49,50
5 – gangen surprise menu	€ 59,50
6 – gangen surprise menu	€ 69,50

Vegetarische menu's in overleg

GASTRONOMISCH MENU

Mondvermaakjes

Coquilles St. Jacques, koude fijne pasta en bottarga

Noordzee poon met groene asperge, gestoofde courgette en een saus van
Martini en Gin

Op karkas gebraden Anjou duif, herfstgroenten, quiche van gevogeltelever
en eigen jus

Mousse van Valrhona chocolade, ijs van olijfolie, amandel-olijfolie cake,
passievrucht

€ 75,00

Menu's uitsluitend te bestellen per tafel tot 21.00 uur.

VOORGERECHTEN

Half dozijn Zeeuwse platte oesters	€24,50
Terrine van ganzenlever, confituur van groene tomaat en geroosterd Drachtster suikerbrood	€21,50
Halve kreeft, zacht gegaard in hazelnoot-boter, fondue van venkel, Parmezaan kletskep en emulsie van kreeft	€ 27,50
Cannelloni van ossenstaart, eigen jus, crème van pastinaak en een kroketje van paddenstoelen	€ 22,50
Wilde zeebaars met structuren van rode biet, linzen uit Le Puy, gepreste appel, crème van mierikswortel en inktvis	€ 20,50

SOEPEN

Kreeften bisque "Koriander" met gebakken griet	€ 12,50
Crème van pompoen, brochette van coquille en wilde gamba	€ 14,50

TUSSENGERECHTEN

Gestooftde paling uit Wergea met sjalot en verse kruiden	€18,50
Tarte tartin met appel, gebakken eendenlever, zoetzure sjalot en jus van gevogelte	€ 23,50

HOOFDGERECHTEN

VIS

Tarbot met zwarte risotto , aardpeer en beurre blanc € 39,50

Op de huid gebakken snoekbaars met gerookte paling,
jus van gerookte paling en zoetzure pompoen € 37,50

VLEES

Wilde eend met knolselderij, puree van knolselderij en
jus van rode port € 36,50

Zacht gegaarde runderwang, krokant gebakken zwezerik,
lopende aardappelcrème, madeira jus en een rolletje
van kool € 29,50

Onze menu's kunnen naar wens uitgebreid worden met

Spoorn € 7,50
Kaas van onze kaaswagen € 16,50

Door onze strenge kwaliteitseisen en soms moeilijke aanvoer van producten, kan het gebeuren dat een gerecht niet voorradig is.

DESSERTS

Koffie roomijs, karamel schotsen, gezouten karamel, hazelnoot, gel van amaretto en schuim van popcorn	€ 12,50
Citroen-kwark soufflé, roomijs van dennen toppen en limoen (bereidingstijd 30 minuten)	€ 12,50
Crème van honing, kokos roomijs, emulsie van yoghurt en zoethout	€ 12,50
Mousse van Valrhona chocolade, ijs van olijfolie, amandel-olijfolie cake, passievrucht	€ 12,50

KAAS

U kunt een keus uit de kazen van onze kaaswagen maken, deze zijn geaffineerd door kaasmeester Michel van Tricht € 16,50

Kaas uit de keuken, samengesteld uit kazen van onze kaasmeester Michel van Tricht € 13,50