

Het 'In geuren en kleuren' 7-gangen Smaak-menu

Proeverij van zeven kleine gerechtjes geïnspireerd op het seizoen en (lokale) aanbod
€55

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Salade van bulgur met gepofte paprika, witlof-blad en sinaasappel-dressing	11
Gegrilde rode mul op oosterse salade van mango, rode ui, koriander en kokos	12
Huisgerookte eendenborst met gebrande rilette en geroosterde groente	12
Risotto met sjalot en limoen, coquille met schuimige mossel-crème	12
Groesbeekse pompoen-soep met spitskool, nagelhout en pompoenpit	10

HOOFDGERECHTEN

Curry van zoete aardappel, geroosterde amandel, seitan en parel-couscous	21
Gesmoorde zonnevis met koolrabi, aardappel-spaghetti, spinazie en tomatenjus	25
Wilde zeebaars met papardelle, pittige venkel, zeekraal en Parmezaan-olie	25
Biologisch ribstuk met gebakken bloemkool, gekonfijte aardappel en laurier-jus	25
Wild zwijnshaas met rode kool, topinamboer, Groesbeekse pompoen en piment-jus	26

DESSERTS

Brownie met gemarineerde rode biet en roomijs van Ceylon-kaneel	10
Pompoentaartje met witte chocolade-mousse en sorbet van lokale stoofpeer	10
Cheese-cake met macaron, gekonfijte en gegrilde ananas, sinaasappel-ijs	10
Keuze uit het assortiment (inter)nationale kazen van onze kaaswagen	13

Heeft u een allergie waar wij rekening mee dienen te houden? Meld het ons, wij adviseren u graag