

SHARED-DINING

Proeverij van 5x 3 gerechtjes waarbij Roland en zijn team zich laten inspireren door het seizoen en lokaal aanbod

€55 p.p.



PROEF 'IN GEUREN EN KLEUREN'



Sinds 2001 laten wij het seizoen en de lokale producten van veelal kleinschalige kwekers en telers de leidraad zijn voor het menu dat wij samenstellen.

Alles dagvers, op modern-ambachtelijke wijze verwerkt met het uitgangspunt het ingrediënt in haar waarde te laten en herkenbaar te houden. We bakken ons eigen brood, roken ons biologische vlees en duurzame vis. We wekken, drogen, fermenteren, pekelen en letterlijk alles komt bij ons uit eigen keuken.

Wilt u meer weten over de herkomst van de door ons gebruikte ingrediënten en producten? Wij vertellen u er graag meer over!

APPETIZERS

Huisgemaakt brood, gerookte boter, Griekse olijfolie, bloemkooltapenade, paddenstoel-zeezout		€4,50
Oesters 'Geay's Special' rauw of gegratineerd	per stuk	€3,00
Gedroogde worstsoorten uit eigen kelder	portie	€4,50
Huisgemaakt Nagelhout en kalf-leverworst	portie	€5,50
Spaanse groene en Griekse zwarte olijven	portie	€4,00

BIB-GOURMAND MENU

Ons op het aanbod en seizoen geïnspireerde dagmenu

3-gangen Bib Gourmand-menu €37

4-gangen Bib Gourmand menu €44

5-gangen Bib Gourmand menu €50

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



SPECIALS

(Alles in tussengerecht formaat)

KOUD € 11

Violet aubergine • gepofte biet • Ooijse walnoot • kummel
Ceviche van rode mul • pickles • citrus • gepocheerde oester
BIO kalfsribeye • tijm • spelt • bundelzwammetjes • hazelnoot
Brandade van kabeljauw • black-tiger • romain-sla • tomaat
Veluwe tamme eendenborst • linzen • wortelcrème • sinaasappel

WARM € 12,50

Courgette-taartje • gerookte venkel • koolrabi • stuifmeel-jus
Ravioli • champignon • salie • rode biet • gekonfijte tomaat
Wilde brasem • spinazie • ansjovis • zeekraal • citroengras
Coquille • bospeen • schaaldierjus • ramanas • dragonolie
Wilde eendenborst • rode kool • pastinaak • spruitenblad
Zwijnswang uit de jus • huisgemaakte zuurkool • witte bonen

NAGERECHTEN € 9,50

Hazelnoot • yoghurt • spongecake • lemoncurd
Gegrilde Doyenne-peer • karamel • banaan • merengue
Pastéis de Nata • kaneel • witte grapefruit • thee-ijs
Crème Brûlée van Saint Felicien kaas • gekonfijte bleekselderij
Europese kazen • notenbrood toast • druivenstroop