

## PROEF 'IN GEUREN EN KLEUREN'

Vol passie en plezier werken wij sinds 2001 met een sterk seizoensgebonden menukaart en zoeken we continu naar dagverse, kleinschalig geteelde producten hebben daarbij onze sterke voorkeur.

Op modern-ambachtelijke wijze bakken we het brood, roken we vis en vlees, drogen we worst en wekken we fruit en groenten. Alles, maar dan ook alles komt bij ons uit eigen keuken.

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

### APPETIZERS

Oesters 'Geay's Special' rauw of gegratineerd	Per stuk	€3
In eigen kelder gedroogde worst, diverse soorten	2 pers	€4,50
Huisgemaakte Nagelhout en leverworst	2 pers	€4,50
Groene 'Manaki' olijven	2 pers	€4,50
Zwarte 'Throump' olijven	2 pers	€4,50

### BIB-GOURMAND MENU

Een op het aanbod en seizoen geïnspireerd voorgerecht, hoofdgerecht en keuze dessert of kaas

**€36**

### SHARED-DINING

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

**€55 p.p.**

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



Bib Gourmand

## MENUKAART

(Al onderstaande gerechten zijn in tussengerecht formaat)

### **KOUD €10**

Ravioli gele biet • hangop • tomaat • knolselderij  
Ceviche van griet-filet • pickles • citrus • tuinkers  
Tartaar van Ooijse gans • gemarineerde rettich • sojadressing  
Huisgerookte Groesbeekse paling • aardappel • waterkers • appel  
Betsy's kip uit Groesbeek • gebrande rillette • witlof • maïs  
Gazpacho • laurier-croustons • bloemen uit eigen tuin

### **WARM €12**

Venkel-sjalot taartje • wilde garnaal • aardpeercreme *(kan óók veg.)*  
Gnocchi • meiraap • pinda • miso • doperwt • groentjus  
Gebakken heek • jonge prei • risotto • paprika-gel  
Gaasterlands varkenswang • gebrande witte ui • gremolata  
Gekonfijte tamme eendenbout • savooiekool • linzen  
Gegrilde zwaardvis • wortelzalf • bosui • venkelzaad  
Roodpoot patrijs • Reine Claude • babymaïs • rode biet

### **DESSERTS €9**

Brusselse wafel • tonkabonen • lokaal rood fruit • sinaasappel-ijs  
Kweeper crostata • Yoghurt-ijs • gebrand stoofpeertje  
Citroentaart • citrus-bittere chocolade-ijs • gebrande merinque  
Crème Brûlée van Saint Felicien kaas • gekonfijte bleekselderij  
Europese kazen • notenbrood toast • druivenstroop  
Kaas om te delen, maak een keuze van onze kaaswagen ( €12 p.p.)