

PROEF 'IN GEUREN EN KLEUREN'

Vol passie en plezier werken wij sinds 2001 met een sterk seizoensgebonden menukaart en zoeken we continu naar dagverse, authentieke en lokale ingrediënten. Duurzame, biologische en 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 wecken we fruit en groenten. Alles, maar dan ook álles 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

Dagmenu bestaande uit voorgerecht, hoofdgerecht en keuze dessert of kaas
€36 p.p.

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*

MENUKAART

(Al onderstaande gerechten zijn in tussengerecht formaat)

KOUD €10

Tabouleh • biet • gegrilde groene asperge • tomatendressing
Ceviche van griet-filet • pickles • citrus • tuinkers
Tartaar van Ooijse gans • rauwe asperges • sojadressing
Huisgerookte Groesbeekse paling • aardappel • waterkers • appel
Geroosterde zwartpootkip • gebrande rilette • witlof • maïs
Asperge-crème • gedroogde ribeye • topinamboer (*kan ook warm*)

WARM €12

Bouillabaisse • schelpdieren • gegrild brood • rouille
Gnocchi • meiraap • pinda • miso • doperwt • groentejus
Gebakken rogvleugel • spinazie • risotto • paprika-gel
Procureur van Piétrain • gebrande witte ui • beukenzwam • laurier
Asperges uit Milsbeek • gegratineerde groente • Béarnaise
Gekonfijte tamme eendenbout • savooiekool • linzen
Gegrilde zeebrasem • wortelzalf • bosui • venkelzaad
Lam van Verriet • gekonfijte aardappel • asperge • gremolata

DESSERTS €9

Brusselse wafel • tonkabonen • aardbeien • aardbei sorbet
Limoen tartelette • bananenijs • ganache • steranijs
Yoghurt witte chocolade cremeux • gepocheerde peer • wei
(Inter)nationale kazen • notenbrood toast • mispel
Kaas om te delen, maak een keuze van onze kaaswagen (€12 p.p.)