

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 wecken 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

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

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

WARM €12

Venkel-sjalot taartje • wilde garnaal • aardpeercrème *(kan óók veg.)*
Gnocchi • meiraap • pinda • miso • doperwt • groentejus
Gebakken heek • jonge prei • risotto • paprika-gel
Bas Derksen BIO rundervang • gebrande witte ui • gremolata
Gekonfijte tamme eendenbout • savooiekool • linzen
Gegrilde zwaardvis • wortelzalf • bosui • venkelzaad
't Ketelbos BIO geit • fondant aardappel • tuinboon • tijmjus

DESSERTS €9

Brusselse wafel • tonkabonen • lokaal rood fruit • aardbei sorbet
Nectarine • wilde perzik • schuimige yoghurt • wei-sorbet
Limoen tartelette • peren-ijs • ganache • steranijs
Crème Brûlée van Saint Felicien kaas • gekonfijte bleekselderij
(Inter)nationale kazen • notenbrood toast • mispel
Kaas om te delen, maak een keuze van onze kaaswagen (€12 p.p.)