

SHARED-DINING

Roland en zijn team stellen een 5-gangen proeverij samen van drie gerechtjes elk om samen van te genieten

€55 p.p.

BIB-GOURMAND MENU

ons op het lokale aanbod en seizoen geïnspireerde keuzemenu

3-gangen €37

4-gangen €44

5-gangen €50

VOORGERECHT

Kabeljauw-brandade met Hollandse garnaltjes, waterkers en kroepoek

Betsy's kip uit Groesbeek, gebrande rillette, mais en witlof

Doperwtsalade met postelein, daslook, aspergecrème-soep en pulpa

HOOFDGERECHT

Asperges uit Milsbeek met gegratineerde groente en wilde bieslook

BIO kalfs-ribeye met meiknol, broccoletti en lavendel-jus

Gesmoorde zonnevis met polenta, zeekraal en venkelzaad

NAGERECHT

Walnoot-sinaasappel bar met Valrhona chocolade en basilicum-ijs

Crème brûlée van St. Félicien kaas met lokale walnoot en rucola

Selectie Europese kazen met getoast notenbrood en druivenstroop

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

SPECIALS & LOCALS

veel lokale ingrediënten en alles in tussengerecht formaat

KOUD € 11

Gegrilde asperge / knolselderij / walnoot / dragon / gepekelde dooier

Ingelegde Gelderse forel / pickles / citrus / gepocheerde oester

Zure kalfs-zult / bundelzwammetjes / knolselderij / hazelnoot

Huisgerookte Groesbeekse paling / black-tiger / romain-sla / tomaat

Veluwe tamme eendenborst / linzen / wortelcrème / sinaasappel

WARM € 12,50

Asperge-taartje / daslook-coulis / gebrande champignon / stuifmeel

Paddenstoel ravioli / salie / rode biet / gekonfijte tomaat

Rogvleugel / spinazie / ansjovis / zeekraal / citroengras

Coquille / bospeen / schaaldierjus / ramanas / dragonolie

Groesbeeks reebok / witlof / fondant aardappel / broccoletti

Zuiglam van Verriet / Milsbeekse asperge / doperwt / citroenmelisse

NAGERECHTEN € 9,50

Hazelnoot / yoghurt / spongecake / lemoncurd

Bananen-wafel / mispel / boerenjongens-ijs

Pastéis de Nata / kaneel / witte grapefruit / thee-ijs

Europese kazen / getoast notenbrood / druivenstroop