

## Voorgerechten

**Bij de voorgerechten serveren wij u brood, boter en olijfolie**

Bisque met coquille en prei € 15

Botervis op de green egg gerookt met rodebietjescompote en limoenmayonaise € 12

Rundercarpaccio, carpaccio van in mosterd gemarineerde rundermuis met eryngii, parmezaanse kaas en truffelmayo € 12

Bospeen, vegetarische 'steak tartaar' van bospeen met brioche en gebakken kwartelei € 11

Eendenborst, couscoussalade met rosébereide eendenborst, gepofte rode ui en lauwwarme vinaigrette van five-spice € 12

## Hoofdgerechten

Heek, gebakken heekfilet met spruitenstamp, zuurkool en salbitxada-saus € 22

Flat iron, supermalse sukadebiefstuk van de green egg geserveerd met knolselderij, witlof en bearnaisesaus € 24

Hazenpeper, klassieke stoof van de hazenbout met paddenstoelen, gepofte aardappeltjes en vossenbessen € 21

Corvina, op de huid gebakken corvinafilet met hete bliksem, seroendeng en vadouvansaus € 24

*Op verzoek bereidt onze keuken ook creatieve, vegetarische hoofdgerechten.*

## Nagerechten

Kaas, 5 verschillende kaassoorten met kletzenbrood € 10

Panna cotta van karamel met pralinécake € 9

Koffie compleet, met de likeur Tilburgs Kwartierke en zoetheid € 9

Chocolade, mousse van pure chocolade met vanille-ijs € 9

