

Voorgerechten

Bij de voorgerechten serveren wij u brood, boter en olijfolie

Bisque met coquille en prei € 15

Tataki van Albacore tonijn met zoetzure komkommer, baba ganoush en sesamkrokantjes € 13

Kalfsrosbief van het staartstuk met koolrabisalade, morillemayonaise en bruschetta met oude kaas € 12

Waldorfsalade met eryngii van de green egg, in panko gefrituurd ei en kruidensla € 11

Salade parelhoen met Ibérico ham, melousse uitjes, gemarineerde radijs en mosterdsaus € 12

Hoofdgerechten

Zalm ovenbereide zalm met een stampotje van andijvie, gele en rode bietjes en mosterd-botersaus € 20

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

Hert hertenbiefstukjes met pastinaakcrème, amandelaardappel, spruitjes en truffelsaus € 23

Skrei op de huid gebakken skreifilet met pasta à la bouillabaisse en platte peterselie € 22

Op verzoek bereidt onze keuken ook creatieve, vegetarische hoofdgerechten.

Nagerechten

Kaas 5 verschillende kaassoorten met kletzenbrood € 10

Mango verse mango met kokosschuim en rum-rozijnenijs € 9

Koffie compleet met de likeur Tilburgs Kwartierke en zoetigheid € 9

Chocolade mousse van pure chocolade met vanille-ijs € 9

Incebert