

# Orchard

## VOOR

Gerookte EKO eend op een frisse salade van biologische peer, noten en Westlandse tomaten op toast van stokbrood



Drie keer garnaal in tempura, bisque en gekookt, saus aan tafel bereid



## Soep

Weide runderbouillon met biologische groenten, gefrituurde glasmie en weide rund soepballetjes



Paddenstoelen/truffelsoep met knoflookcroutons



## HOOFD

Heilbotfilet (MSC) met gambasaus, geglaceerde bospeen en oer aardappelpuree



Ribeye van het Simmentaler rund gegrild op BBQ, à la bonne femme met truffeljus



## NA

Coupe met boerenvanille-ijs boerenjongens, banaan, mandarijn, advocaat en slagroom



Biologische yoghurtbavarois, EKO bosbessenmousse omringd door lange vingers



Boeren biologische streekkaas met kletzenbrood en huisgemaakte vijgencompote



ORCHARD 3-GANGEN MENU € 15,- | 4-GANGEN MENU € 17,50

# MENU

GREEN • FAIR • LOCAL

HOEK  
AFSNIJDEN