

Voorgerecht / Starter

Herfstsalade

met geroosterde pompoen, balsamico en honing, met geitenkaas en rucola
Autumn salad with roasted pumpkin, balsamic and honey, served with goat's cheese and rocket



of / or

Salade van witlof en veldsla

met sinaasappel, dille, crème fraîche en huisgerookte lauwwarme zalm
Salad of chicory and lamb's lettuce with orange, dill, crème fraîche and house-smoked warm salmon



Tussengerecht / Entremet

Schorseneren-crèmesoep

met pastinaak, gebrande amandelen en kervelolie
Salsify cream soup with parsnip, toasted almonds and chervil oil



Hoofdgerecht vis / Main course fish

Kabeljauw

met gestoofde zwarte boerenkool, gnocchi met salie en krokante chorizo
en een zachte kruidenknoflooksaus
Cod with braised black kale, sage gnocchi, crispy chorizo and a smooth herb and garlic sauce



of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Fazant

met zuurkool en appel, knolselderijpuree en een eigen jus met bospaddenstoelen
Pheasant, roasted with sauerkraut and apple, celeriac purée and a rich jus with wild mushrooms



Nagerecht / Dessert

Worteltaartje

met steranijs en kaneel, geserveerd met marsepein, walnootroomijs en crème Anglaise
Carrot cake with star anise and cinnamon, served with marzipan, walnut ice cream and crème Anglaise



of / or

Assortiment van Hollandse kazen

met appelstroop en notenbrood
Selection of Dutch Cheeses with apple syrup and nut bread

