

# diner 17.00 – 21.30

doperwtjes (w) in de peul, met lavaszout	4,50	Noordzee vissoep (w) met toast en saffraanmayonaise	8,-
harder (w) met gort, Hollandse garnalensaus, en een geelwortelkrokantje	8,5	vleescharcuterie (k) met droge worst, pekelvlees, huisgemaakte rillettes, huisgemaakte zoetzure groente en toast	9,-
groentencharcuterie (k) met rookwortel, "Zeeuwse knol", bietentartaar, huisgemaakte zoetzure groente en toast	9,-	geroosterde (k) schorseneren schorseneren met uien crumble, jonge geitenkaas en gestoofde rode ui	8,5
pomme dauphine (w) luchtige aardappelkroketjes, met hennep, gerookte amandel en groene kruidensaus	4,-	3 maal boontjes (k) boter- en snijbonen, met notenblad, nierbonen crème en zaden	7,5
tuinbonensoep (w) met schapenyoghurt, pistachenootjes en vadouvanolie	7,-	bietengoulash (w) met zure room en koolzaadoliebrood met gepofte knoflook	9,-
geroosterde longhaas (w) met geconfijte aardappel, wortel aioli en rode wijnjus	8,5	basilicumcake (z) met mousse van roomkaas, verveine en perzikengelei	6,-
huisgemaakte rillettes (k) met toast en huisgemaakte zoetzure groente	7,5	choco tartelette (z) met hazelnootcrème, gezouten karamel, gemarineerde kersen, gekarameliseerde pecannoten en gebakken witte chocolade	7,5
gefrituurd ei (w) met wilde spinazie en saus van sherry en paddestoelen, geserveerd op brioche	9,-	kaasplank (k) 4 Hollandse kazen met appelstroop en vijgenbrood	11,5

(k) = koud, (w) = warm, (z) = zoet