

Menu herfst 2026

Voorgerechten

Makreel

Rillette op toast met zoetzure groenten en piccalillymayonaise

Wildpaté

Met vijgenjam, kruidensalade en gegrilde brioche

Vegetarische carpaccio *(kan ook vegan)*

Van geroosterde knolselderij met parfait van bospaddenstoelen, hazelnoten en truffelpecorino

Hoofdgerechten

Zalm teriyaki *(kan ook vegan, met groeten teriyaki)*

Met pompoen-onigiri, Shanghai-paksoi en bosui

Steak Bordelaise

Met pommes Anna, haricots verts en uiencompote

Risotto al crescione

Met huisgemaakte pancetta, Parmigiano Reggiano en pijnboompitten

Champignon Bourguignon en croûte

Met aardappelmousseline en witlofsalade

Nagerechten

Citroenmeringue-tartelette

Met mousse van pure chocolade en bosvruchten

Kazen

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen met vijgenbrood en appelstroop

Autumn menu 2026

Starters

Mackerel

Rillettes on toast with pickled vegetables and piccalilli mayonnaise

Game pâté

With fig jam, herb salad and grilled brioche

Vegetarian carpaccio *(vegan option available)*

Roasted celeriac with wild mushroom parfait, hazelnuts and truffle Pecorino

Main courses

Teriyaki salmon *(vegan option available, with teriyaki vegetables)*

With pumpkin onigiri, Shanghai pak choi and spring onion

Steak Bordelaise

With pommes Anna, haricots verts and onion compote

Risotto al crescione

With homemade pancetta, Parmigiano Reggiano and pine nuts

Mushroom Bourguignon en croûte

With potato mousseline and chicory salad

Desserts

Lemon meringue tartlet

With dark chocolate mousse and forest fruits

Cheese selection

A selection of Dutch and international cheeses with fig bread and apple syrup