

voor

geitenkaas en asperge v	13 ⁰⁰
mousse van geitenkaas en asperge • olijf aperge-ijs • krokant brickdeeg	
bloemkool v	13 ⁰⁰
bloemkoolcouscous • crème van Reypenaer bloemkoolpickles • gerookte amandel	
gemarineerd zeebaars	14 ⁵⁰
kaffir limoen • kokos • zuurdesemcroutons luchtige saus van duindoorn en ponzu	
steak tartaar	15 ⁵⁰
creme van eidooier • dashlook • focaccia crostini zilverui • kappertjes	

tussen

gnocchi v	11 ⁰⁰
aardappelgnocchi • schorseneren schuim van Parmezaan	
langoustine	14 ⁵⁰
komkommer • sesamcracker • citroengras	
kalf	14 ⁵⁰
gekonfijt kalfsvlees • jus de veau bieslook • bundelzwam crème van eekhoortjesbrood	

on the side	brood & dip	5 ⁰⁰
	van kruiden uit de Hoftuin	
	salade	7 ⁵⁰
	kruidendressing	
	portie frites	5 ⁰⁰
mayonaise		
truffelfrites	7 ⁵⁰	
truffeldip • Parmezaan		
gebakken eendenlever	5 ⁰⁰	

hoofd

risotto alla Milanese v	24 ⁵⁰
saffraanrisotto • gele biet gepofte cherrytomaten • venkel • saus van gepofte paprika	
vis & seizoen	26 ⁰⁰
dagvangst • asperges bospeencreme • Hoftuingroenten beurre blanc	
lamsrugfilet	27 ⁵⁰
krokante polenta • doperwtpuree asperges • lamsjus	
rundersteak	27 ⁵⁰
aardappelwafel • balsamico • biet paddenstoelenduxelle • jus van rode wijn	

na

clafoutis	11 ⁰⁰
amandelspijs • citrus hangop • pistache ijs	
passievrucht & witte chocolade	11 ⁰⁰
witte chocolademousse • karamel ganache van passievrucht • passievruchtsorbet	
scroppino	8 ⁵⁰
limoncello • prosecco	
koffie & friandises	7 ⁵⁰
koffie of thee naar keuze friandises uit eigen patisserie	
kaasplankje	18 ⁵⁰
diverse soorten kaas • notenbrood chutney	

v vegetarisch

Wij gaan tijdens de bereiding van onze gerechten zeer zorgvuldig om met voedselallergieën. Wij vragen je voordat een keuze maakt duidelijk je allergieën kenbaar te maken aan onze bediening.