

Menu du Chef 4-gangen € 44,50

Menu du Chef 5-gangen € 49,50

Onze Chef stelt met zijn keukenbrigade dagelijks een heerlijk menu samen van dagverse producten waarmee wij u graag verwennen.

Laat u verrassen door creativiteit, pure smaken, eerlijke en herkenbare gerechten!

Voorgerechten

Zalm €13,50

Huisgerookte zalm, gepocheerd kwartelei, pannacotta van rode biet, hangop van tzatziki en crème van bieslook

Tonijn €14,50

Tonijn teriyaki met sesam, avocadocrème, wasabi en zoete aardappel

Gevogelte €12,50

Ballotine van maishoender, maispoffertjes, pistache, pruimen en frambozen

Pata Negra €13,50

Pata Negra ham, bereidingen van meloen en gerookte amandelen

Geitenkaas €12,50

Mousse van geitenkaas, Conference peer op verschillende manieren, basilicumcrème

Tussengerechten

Knolselderij soep € 9,50

Frisse soep van knolselderij met boeren Goudse oplegkaas

Tom Kah Kai € 9,50

Thaise kippensoep met bosui, paksoi en kip

Coquille st. Jacques €16,50

Gebakken Coquilles met gesmoorde snijbonen, truffelaardappel, saus van limoenblad

Zwezerik €16,50

Krokant gebakken zwezerik met gekarameliseerde appel en port jus

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten waar nodig aan! **

Bakkerij ten Brinke, Ommen

Al sinds 2015 hebben we een goede samenwerking met bakkerij Ten Brinke, in overleg hebben we de perfecte broden voor onze gasten tijdens ontbijt, lunch en diner samengesteld.

Ernie van der Kolk, Dalfsen

Rondom de zomer is er in het Vechtdal volop groente en fruit te vinden. In Dalfsen halen wij onze asperges, aardbeien, frambozen vers bij de boer. Zijn winkel aan huis is zeker een bezoekje waard!

Hoofdgerechten

(*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade*)

Sliptong <i>Sliptong gegaard in sereh-olie met verveine en honing, gedroogde ham en beurre-blanc</i>	€22,50
Schelvis <i>Schelvis op desembrood gebakken, bloemkool, hazelnoot en saus van Ras el Hanout</i>	€21,50
Tournedos "Rossini" <i>Tournedos van rund, Madeirajus en verse truffel (met gebakken eendenlever € 7,50 extra)</i>	€27,50
Varkenswang <i>Zacht gegaarde varkenswang, doperwtentpuree, peulvruchten en morillejus</i>	€22,50
Polenta <i>Polenta gebakken in Parmezaan, gepocheerd kwartelei, krokant van Parmezaan en saus van doperwtent en verse munt</i>	€20,50

Extra te bestellen

Frieten met mayonaise

€ 3,00

Nagerechten

Aardbeien <i>Gemarineerde aardbeien, witte chocolade, verveine en ijs van pandan</i>	€ 9,50
Wortel <i>Worteltaart, hangop van framboos, en ijs van yoghurt en vanille</i>	€ 9,50
Limoen <i>Limoencheesecake, aalbessen, vanille saus en rozenijs</i>	€ 9,50
Chocolade <i>Chocolade taart met lopende vulling, mousse van appel en munt, ijs van Granny-smith</i>	€ 9,50
Selectie van Kazen <i>Een selectie van Nederlandse kazen met verse brioche en compote van peer</i>	€13,50
Coffee :Irish, French, Italian, Spanish.....	€ 8,50

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten waar nodig aan! **

Nederlands Rund/Kalf van Clara

Het rund- en kalfsvlees waarmee wij werken komt 100% van de Nederlandse melkkoe. Het leven van deze koeien heeft in het teken gestaan van melk produceren. Om deze reden heeft de boer het dier gezien als een deel van zijn topteam. Liefde aandacht en goed verzorgen zorgen uiteindelijk voor meer melkproductie. Deze liefde proef je terug in het vlees, dat malser en anders van smaak is dan rundvlees dat snel geproduceerd wordt voor de slacht.

IJs van Nijenhuis uit Lemele

In 2017 is Arjan Nijenhuis uit Lemele, de winnaar geworden van de Gelato World Tour Nederland. Met zijn rozenijs liet hij alle concurrenten achter zich. Wij zijn trots, dat we zijn ijs mogen gebruiken in onze desserts!