

WELKOM!

Mei-viergangen menu voor 57,50

VOORAF

Gepekeld yellowfish
dressing van zeewier | ijs van gerookte karnemelk

TUSSEN

'Risotto' van parelgort en asperges
schuim van dragon | olie van pompoenpit

TUSSEN meerprijs +14

Gekonfijte Hollandse schouder(nek)
gestoofde venkel | krachtige lamjus

HOOFDGERECHT

Scharrel polderhoen gevuld met truffel
mousseline van paddenstoel | cassoulet

DESSERT

Aardbei en thaise basilicum
ingelegde onrijpe aardbei

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

*Bij elk menu kunt u kiezen voor onze heerlijke,
bijpassende wijnen voor een meerprijs van:*

4 gangen	+32,50
5 gangen	+39,50

DAARNAAST SERVEREN WIJ OOK

Huisgerookte zalm met olijvenkruim, zoetzure
groenten en piccalilly mayonaise 14

Ri(e)sotto van bospaddestoelen met een schuim
van cepes en oude boeren regio kaas. 16
Signatuur gerecht van Ries, het omrijden waard...

Tournedos van het rund 36/44
klassiek bereid, met eendenlever als supplement

Een huisselectie van diverse Hollandse
kazen uit de regio 13

Café Gourmand 8
Koffie met een selectie zoete lekkernijen

VERRASSINGSMENU

Of laat je verrassen met meerdere gangen! Geef je
wensen door en de chef maakt er iets moois van.

Per extra gang 13

Wijnen per extra gang 7

*Heeft u een allergie of intolerantie? Vraag
onze werknemers naar de allergeneninformatie.*

