

WELKOM!

Juni-viergangen menu voor 57,50

VOORAF

Diverse componenten van tomaat
basilicum | huis gedroogde tomaat | aardbei

TUSSEN

Lauwwarme salade van kreeft verpakt in courgette
bisque van kreeft | salade met frisse groenten

TUSSEN meerprijs +14

Hoeveduif op hooi gerookt
gekonfijt pootje | structuren van biet

HOOFDGERECHT

Hiphang in zijn geheel gebraden
*jus en stoof van ossenstaart | rode ui
| gebrande asperges*

DESSERT

Dessert met bloemen
*vruchtencompote | ijs van regionale
zelfgeplukte bloemen*

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. <i>signatuur gerecht van Ries, het omrijden waard...</i>	16
Lamsspecialiteit	36
Filet van lam en lamsnek met seizoensgroenten	
Catch of the day	26
vis van de dag met seizoensgroenten	
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.