

Voorgerechten

Steak tartaar van MRIJ rund met kruidensla, kwartelei, gegrilde brioche en mosterd crème **13.5**

Rilette van gerookte makreel en heet gerookte zalm met Hollandse kropsla, zoetzure rode ui, foccacia krokant en bieslook mayonaise **13.5**

Millefeuille van bladerdeeg met rode biet, romige geitenkaas, walnoten, rucola en stroop van aceto balsamico **12.5**

Tussengerecht

Romige pompoen currysoep met gebakken garnalen, zure room en geroosterde pompoenpitten **10.5**

Hoofdgerechten

Stoof van rundersukade, bruin bier en peperkoek met aardappel mousseline, wintergroenten en Amsterdamse uitjes **19.5**

In de pan gebakken hertenbiefstuk medaillon met aardappel gratin, rodekool, stoofpeer en rode wijnsaus **24.5**

Gebakken schelvisfilet met kruidenkorst en brandade van aardappel, garnalen en dille, gratineerde witlof en dille beurreblanc **24.5**

Risotto met zwarte truffel en gebakken bospaddenstoelen, gegrilde courgette en aubergine en een klets kop van Parmezaan **18.5**

Desserts

Kaneel proeverij: panna cotta, spekkoek, schuim, stoofpeertje en kaneelroomijs **7.5**

Warme appelstrudel met vanille roomijs en crème anglaise **7.5**

Kaasplankje met verschillende kazen, kletzenbrood, noten en appelstroop **9.5**

3-gangen menu €37,50

4-gangen menu €45,-

(+ €2 supplement kaasplank)