



## MENU VAN DE CHEF | VIS OF VLEES

Het menu van de chef serveren we per tafel.  
Eventuele wensen (vegetarisch) in overleg mogelijk.  
Het menu wordt samengesteld uit het aanbod van de seizoenen

### 3-GANGEN MENU

voor-, hoofd en nagerecht 37.<sup>00</sup>

### 4-GANGEN MENU

voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht 47.<sup>00</sup>

### 5-GANGEN MENU

voor-, tussen-, hoofd-, nagerecht en kaas 57.<sup>00</sup>

## VOORGERECHTEN

Geserveerd met zuurdesembrood en gezouten boter

### BURRATA

Tomaten salade - geroosterde paprika - krokante flammkuchen met pesto - balsamico 12.<sup>50</sup>

### INGER'S THAI DUCK

Thais gemarineerde eendenborst - mango vinaigrette - zoetzure komkommer - meloen chilli gel - krokante samosa's - limoen schuim - Thaise basilicum 13.<sup>50</sup>

### RUNDER CARPACCIO | EXTRA EENDENLEVER + € 5.-

Truffel mayonaise - rucola - pijnboompitjes - Parmezaan 13.<sup>50</sup>

### CREATIE VAN RAUWE EN GEROOKTE ZALM

Crème van avocado - geitenkaas bitterbal - kruiden crumble - bieten bonbon - grapefruit wolk 14.<sup>50</sup>

### TONIJN TATAKI

Teriyaki saus - shiitake - wakame - soja boontjes - krokante inktvisjes 14.<sup>50</sup>

### ZEEUWSE WILDE OESTERS

Klassieke wijze: met rode wijnazijn - sjalotje (6 stuks)  
Oosterse wijze: met INGER'S zwarte bonensaus (6 stuks warm) 21.<sup>50</sup>

## SOEPEN

Geserveerd met zuurdesembrood en gezouten boter

### BOUILLABAISE

Witvis - mosseltjes - gamba - rouille - croutons 12.<sup>50</sup>

### THOM KHA KAI | Oosters

Scharrel kip - shiitake - kokos - Thaise basilicum - dimsum 12.<sup>50</sup>



## HOOFDGERECHTEN VIS

### GEROOSTERDE GAMBA'S

Garnalen risotto - krokante Parmezaan - zongedroogde tomaat - schaaldieren schuim - lamsoren 22.<sup>50</sup>

### GEGRILDE ZALMRUG

Oosterse groenten - zoete aardappel - ponzu dressing - tempura van krokant zeewier 24.<sup>50</sup>

### GEBAKKEN KABELJAUWRUG

Sauce vierge - spinazie - frites 24.<sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

### RAVIOLI VAN GEITENKAAS EN MUNT

Notenboter - amandelen - knoflook chips - Pecorino - rucola 17.<sup>50</sup>

### TEMPURA VAN GROENTEN

Oosterse groente geserveerd met soja boontjes - sesam dipsaus - kikkoman sojasaus 17.<sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN VLEES

### OOSTERSE BOERDERIJ KIP

Chinese broccoli - krokante basmati rijst - mais - Thaise gele curry saus 22.<sup>50</sup>

### GEGRILDE DORSET LAMSFILET | ENGELS LAM

Groene groentjes - geglaceerde lams zwezerik - berny aardappel - rozemarijn jus 26.<sup>50</sup>

### GEBAKKEN TOURNEDOS

Gestooft groentjes - mini champignons - frites - madeira jus 29.<sup>50</sup>

## EXTRA GARNITUUR

### GROENE SALADE

3.<sup>25</sup>

### VERSE FRITES | KLEIN/GROOT

3.<sup>25</sup>/3.<sup>75</sup>

### MAYONAISE

0.<sup>50</sup>



**NAGERECHTEN**

CRÈME BRÛLÉE VAN CITROEN VERVEINE

Kokos roomijs - krokante chocolade 9.00

ITALIAANSE "RUM TORTA"

Olijfolie rum taartje - sinaasappel siroop -  
gemarineerde grapefruit - yoghurt sinaasappel roomijs 9.00

CREATIE VAN "CHOCOLADE EN YUZU"

Chocolade mousse - yuzu panna cotta - sponge cake -  
gel van yuzu - choco beignet - chocolade roomijs 9.00

ROOD FRUIT COMPOSITIE

Aalbessen cremeaux - namelaka mousse - cassis  
marmelade - amandel tuilles - aardbeien sorbet 9.00

KAAS PLATEAU | BOURGONDISCH LIFESTYLE

Vijf kaassoorten - notenbrood - vijgenchutney 12.50

Dessertwijnen worden vaak vergeten, maar zijn heerlijk bij het nagerecht. Vaak gaat het om wijnen die gemaakt worden van overrijpe druiven met edele rotting of om wijnen van druiven die na de oogst gedroogd worden.

**DESSERTWIJN - PORT - SHERRY**

SUÁ SPARKLING STRAWBERRY | ARGENTINIË

Mooie wijn met verse aardbeien, gemaakt van druiven Chenin  
Blanc en Ugni Blanc en voorzien van zuivere aardbeienpulp 5.50

VOGA ITALIA MOSCATO | PAVIA, ITALIË

Frisse lichtzoete wijn met een aangename mousse,  
zuivere muskaat in geur en smaak 6.50

NECTAR PEDRO XIMÉNEZ | SPANJE

Krachtige en volle zoete sherry met de smaak van  
rozijnen en zongedroogde vijgen 8.50

QUINTA DA DEVESA 10 Years old Tawny

De smaak is zacht met rozijnen en fruit, heerlijk bij  
diverse kaassoorten 8.50

ROSENHOF ORION EISWEIN | OOSTENRIJK

Intens zoet met een fris tintje 9.50

Al onze gerechten kunnen allergenen of sporen van allergenen bevatten.  
Op verzoek kunnen wij hier rekening mee houden