

VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm € 15
Sesam-soyadressing, little gem, rode ui, roseval, gepocheerd eitje.

Tarte Tatin geitenkaas V € 14
Peer, geitenkaas, spek, honing, bladerdeeg.

Terrine kalfswang eendenlever € 19
Langzaam gegaarde kalfswang, bio eendenlever, cognac, 12 jaar oude balsamico, pijnboompit.

Burrata V € 13,5
Gemarineerde tomaat, olijfkruim, rucola, kruidenolie, gefrituurde salie.

Carpaccio € 14,5
Truffelmayo, rucola, pijnboompit, oude boerenkaas.

Gerookte ribeye € 15
Truffelaardappel salade, baconmayo, frisée, zongedroogde tomaat, kaaskrokantje.

SOEP

Pompoen-Ras el hanout V € 8,5
Hokkaido pompoen, room, schuim van Ras el hanout.

BIJGERECHT

Boerenbol met V € 4,5
huisgemaakte dips.

V (kan/is) Vegetarisch

Van de Big Green Egg

HOOFDGERECHTEN

Tournedos € 32,5
Rietvelderrund van de BGE, kalfsjus, seizoensgroenten, aardappel.

Kabeljauw in 't groen € 27,5
Kabeljauwhaas, spinazie, saus van gerookte paling, verse tomaten tagliatelle.

Nice to meat! DRY AGED!! Zie bord
Mooi stuk dry aged Rietvelderrund uit Bodegraven, Verschillende stukken: zie bord. Compleet met alles erop en eraan!

Dove Kwartel € 26
Op het karkas gebraden kwartel, krokant van de BGE, gebakken gnocchi, knoflook, salie, baconmayo.

Tortellini gigante truffel V € 24,5
Verse tortellini gevuld met ricotta en truffel, saus van truffel en morilles, boschampignons.

Chef's favoriet Dagprijs
Wisselend gerecht met de seizoenen mee.

Ratatouille burrata V € 23,5
Gemixte groentes, burrata, balsamico, rode wijn.

BIJGERECHT

Friet met huisgemaakte mayo € 4,5

Zijn er allergieën?
Laat het ons weten!

KUN JE GEEN KEUZE
MAKEN? LAAT JE
DAN VERRASSEN!

De mooiste gerechten van
het moment.
Per tafel te bestellen.

4 gangen verrassingsmenu. € 49,50 p.p.

NAGERECHTEN

Café gourmand €8

Koffie met diverse zoete lekkernijen op z'n Frans.

Glühwein tiramisu €7,5

Lange vingers, gestoofde peer, kaneel, mascarpone.

Tonkabonen crème brûlée €8,5

Klassiek, boerenjongens roomijs, slagroom.

Grand dessert €12,5

Proeverij van verschillende zoete desserts.

Sinaasappel cheesecake €8,5

Chocolade, Licor 43, speculaas.

Nobody kers! €9,5

Witte chocolademousse, atsina, amarena kersen
ganache van witte chocolade en yoghurt.

Ik wil kaas!! €12,5

Kaas uit de Voorstraat, appelstroop.

PORT / DESSERTWIJN

Tawny port €6

Tawny port 10 jaar oud €8,5

Ruby port €6

Sellium €7,5

Portugal, krachtige dessertwijn, rozijnen,
sinaasappel, toffee, koffie.

Pedro Ximénez €7,5

Spanje, dadels, vijgen,
chocoladeachtige geur.

MENU

BISTRO
LOKAAL