

WEI PROEVEN *wijkt af van de traditionele voor- en hoofdgerechten. Al onze gerechten (zowel warm als koud) serveren we in een kleiner formaat. We maken graag gebruik van de beste lokale seizoensproducten of zo dichtbij mogelijk. Er is zoveel moois uit de Waddenzee, het IJsselmeer of Noordzee verkrijgbaar! Ook onze (kleine selectie aan) vleesproducten zijn een bewuste keuze.*

Per persoon kies je minimaal twee gerechten. Je kunt de chef ook de vrije hand geven met een verrassingsmenu. De prijzen zijn inclusief tafelwater (plat of bruis) en brood. **Bij groepen vanaf 7 personen serveren wij een verrassingsmenu.**

WIJN & SPIJS

*Wil je de perfecte wijn & spijs combinatie ervaren? Vraag de gastvrouw om advies! Een wijn-spijs combinatie draait voornamelijk om de perfecte **balans** tussen wijn en gerecht.*

APERITIEF: VIN DE NOIX HUISGEMAAKT €7,50 | KIR €7,50

PRIJZEN PER PERSOON

2 GERECHTEN €25,00

3 GERECHTEN €35,00

4 GERECHTEN €45,00

5 GERECHTEN €55,00

6 GERECHTEN €65,00

7 GERECHTEN €75,00



MICHELIN BIB GOURMAND

GERECHTEN

TARTAAR VAN WILDE ZEEBAARS

met krokante schorseneren en gekarameliseerde lof

WARMGEROOKTE MAKREEL (ZOETZUUR)

geïmpregneerde paprika en pikante komkommer

HARING OP JAPANESE WIJZE

met zeeviersalade en krokante nori

✓ SEIZOENS SALADE

met gegrilde groentes, zoete aardappel en noten

✓ LICHT GEBONDEN POMPOENSOEP

met gepofte biet en pastinaak

SOEP VAN WITVIS

met gepocheerde zee tong en geflambeerde zee kraal

✓ HUISGEROOKTE PORTOBELLO GEVULD MET PADDENSTOELEN

met boerenkool, Tynjetaler, verse truffel en stroopje van biet

TATAKI VAN LICHT GEROOKTE KABELJAUWLOIN *met friszure komkommer, wasabi crème en algen krokantje*

GESTOOFDE SCHEERMESSEN

met kruidige tabouleh van bloemkool

KROKANTE SPIERING

met diverse zeevieren en crème van spruitjes

GEBAKKEN SCHELVISLOIN

met gepofte tomaat en beurre blanc

GEFLAMBEERDE IJSELMEERSBAARS

met stoofpeertjes en crème van knolselderij

GEBAKKEN HEILBOT MET KOKKELS

pasta, Marokkaanse citroen en zee kraal

IN ROOMBOTER GEBAKKEN GRIET

linzen gegaard in Fries bier en gestoofde prei

HUISGEMAAKTE PATÉ VAN WILDZWIJN

chutney van vijgen en zoetzure cantharellen

ROSE GEBAKKEN DUIF

met paddenstoelen, Hollandse garnaal, gepofte kriel en saus van gerookte paprika

ROOD GEBAKKEN BIO OSSENHAAS

met misojus, parelcouscous en paddenstoelen

HUISGEROOKT TEXELS LAM *met puree van truffelaardappel en saus van Bleu de Wollega*

KAASPLANK *met kweepeer gelei (uit eigen boomgaard) en Fries roggebrood*

DESSERT