

Koude voorgerechten:

Huisgerookte zalm, dungseden coquille, chutney van tomaat, bavaroise van rode biet, krokantje van sesam en basilicum.	€ 9,75
Sous vide gegaarde snoekbaars, geblancheerd spruitenblad, kapperappel, gebakken schorseneren, crème van saffraan.	€ 12,00
Bavaroise van pompoen, noten, gesuikerde pompoenpit, tamme kastanje, gelei van paddenstoelen, dragonolie.	€ 9,50
Lekr carpaccio; carpaccio van rund en kalf met macadamianoten, anijszaad, gedroogde olijven, komkommer, pesto, rucola en dun gesneden peterselie. Aan tafel komt hier geschaafde Parmezaanse kaas over.	€ 11,00
Salade met gebakken paddenstoelen, eendenleverkrullen, gepofte pompoen, sorbet van balsamico, meringues van tijm.	€ 14,00
Rouleau van patrijs en cèpes, gebakken zwezerik, saus van cèpes, gekonfijte vijg.	€ 9,75
Dun gesneden wild zwijn, in witte wijn gestoofde peer, winterpostelein, witlof met sinaasappel, krokante spek.	€ 11,50

Warme voor- c.q. tussengerechten:

Soep van shii-take, cantharellen, kastanjechampignons, dragon, knolselderij, pompoen, licht gerookte amandelen.	€ 9,50
Gepocheerde snoekbaars, puree van aubergine, chioggia biet, romige saus van peterselie	€ 10,25
Bitterbal van fazant, brioche brood, huisgemaakte zuurkool en truffelcrème.	€ 9,50



Hoofdgerechten:

Gebakken kabeljauw, in polenta gefrituurde bleekselderij, gestoofde bosui, venkel, oester beurre blanc.	€ 20,00
Dorade, gebakken gele biet, risotto met coppa di Parma, knolselderij puree, jus de veau met rucola.	€ 21,50
Stampopot van truffelaardappel, mais, gekarameliseerde witlof, tempura van bosui, crème van aubergine, brunoise van wortel en bleekselderij.	€ 19,50
Gebakken kwartel, gekarameliseerde peer, puree van aardappel en noten, rode kool, krokante rozemarijn en eigen jus.	€ 20,00
Gebakken buikspek van het Livar varken, ravioli van wildzwijn, schorseneren, gestoofde Chinese kool, poeder van serranoham, saus van tomaat en dragon.	€ 19,50
Gebraden longhaas, gekonfijte sjalot, gefrituurd boerenkoolblad, zoete aardappel, jus met Madagaskar vanille.	€ 21,50
Gebraden hert, gebakken bacon, krokante knolselderij, noten, jus met jeneverbes.	€ 26,50

Voor onze jongste (toekomstige) gasten is het mogelijk om zelf aan te geven wat ze wensen te eten. Als we het in huis hebben zullen we proberen dit te maken.

Menu's:

Wij gaan dagelijks op zoek naar mooie aanbiedingen van veelal lokaal verkrijgbare producten. Hieruit bieden wij een menu aan welke scherp geprijsd is en ook regelmatig zal wisselen.

3-gangen	€ 31,50
4-gangen	€ 38,50
Lekr proeverij van 6-gangen	€ 49,95