

By the Glass

Champagne

DELAMOTTE "Brut"	14
BOLLINGER "Special Cuvée"	18

Witte wijn (selectie op druif)

VERDICCHIO - Marche (Italië) Castelli di Jesi - 2019	7
---	---

CHARDONNAY - Limoux (Frankrijk) Château d'Antugnac - 2018	8
--	---

SAUVIGNON BLANC - Loire (Frankrijk) Pouilly fumé "Prélude" Dom. Pabiot - 2019	11
--	----

Rosé wijn

ESPRIT D'EOLE - VAR (Frankrijk) Grenache, Syrah, Cinsault - 2020	7
---	---

Rode wijn

QUINTA DO CORUJÃO Dão - Portugal Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfocheiro - 2017	8
--	---

BELLMUNT NEGRE - Mas d'En Gil - Priorat (Spanje) Garnatxa, Carinyena, Cab. Sauvignon - 2017	10
--	----

LANGHE - Poderi Luigi Einaudi Nebbiolo - 2020- Piëmonte (Italië)	11
---	----

Zoete wijn

FRANCOIS LURTON "JANEIL MELODY" (Frankrijk) Gros Manseng - 2018	6
--	---

CHÂTEAU DES BASTARDS - Sauternes (Frankrijk) Sauvignon Blanc - Sémillon - 2016	7
---	---

Graag laten wij **U** ook een **keuze** maken uit onze **wijnkaart**.

Hapjes - Small bites

Edamame boon	10
--------------	----

Hummus & Baba ganoush Naanbrood	10
------------------------------------	----

Avocado boter (4stuk) Focaccia tomaat	14
---	----

Mortadella	10
------------	----

50 / 50 Saucisson Salichon & Chorizo	12
---	----

Jamon Iberico "	22
-----------------	----

Charcuterie MIX (2 of 4 pers.)	20 34
--------------------------------	---------

Bitterbal "Holtkamp" (6stuks)	10
-------------------------------	----

Blendkroket "hoevekip" (8stuks) Dragon & limoen dip	10
--	----

Chickenbites (6stuks)	10
-----------------------	----

Garnaalkroket MINI (4 of 6stuks)	16 24
----------------------------------	---------

Skrei "goujonettes"	14
---------------------	----

Canapés huisgerookte zalm "Label rouge" Zure room sjalot	20
---	----

Kids

Pasta "Bollo"	14
---------------	----

Vol au Vent Friet	18
----------------------	----

Filet Pur Friet kropsla saus naar keuze	24
--	----

Vis van moment Aardappel puree primeurs	24
--	----

Sharing - Lunch - Dinner

Het Land

Buratta Butternut pompoen zilverui vadouvan	18 24
--	---------

Stracciatella "lauw-warm" Courgette sjalot citroen	20 26
---	---------

Artisjok Eierdooierzwam Aceto "Balsamico"	22 28
--	---------

Herfst truffel "Tuber Uncinatum"

Risotto "Carnaroli" (voorgerecht)	28 34
-----------------------------------	---------

Spaghetti a la guitarra	28 34
-------------------------	---------

De zee

Sashimi "Catch of the day" Soya wasabi gember	26
--	----

Oester "Gillardeau (3 of 6 stuks)	18 34
-----------------------------------	---------

* Supplement kaviaar "Imperial Heritage Oscietra Royal" 30gr	65
--	----

Huisgerookte zalm "Label rouge" Zure room limoen avocado	22
---	----

Bisque "Noordzeegarnaal"	16
--------------------------	----

Pomme "Moscovite" Imperial Heritage Oscietra royal (30gr)	80
--	----

Garnaalkroket "Brabo" (1 of 2 stuks) Peterselie citroen	11 22
--	---------

Grietbot filet (hoofdgerecht) Pastinaak hanenkam	34
---	----

Paling "in t'groen" (hoofdgerecht) Venkel waterkers	34
--	----

Noordzeetong "Meunière" (hoofdgerecht) Tartaar kropsla	46
---	----

Voorgerechten kunnen zowel **individueel** als in **sharing** genomen worden. Gerechten met 2 prijzen zijn beschikbaar in **voor** of **hoofdgerecht**

De Hoeve

Carpaccio Rucola Parmezaan	22 28
---------------------------------	---------

* Supplement herfst truffel "Tuber Uncinatum"	12
---	----

Gebakken eendenlever Knolselder Granny Smith eierdooierzwam	26
--	----

Kalfzwezerik Groene asperge eierdooierzwam	28 34
---	---------

Vol au vent "Deluxe" Hoevekip kalfszwezerik Bisque	32
---	----

(zonder zwezerik)	24
-------------------	----

De Jacht

Hertekalf Sjalot pont-neuf duxelle	36
---	----

Fazant "Fine Champagne" Knolselder eekhoornpjesbrood Dauphine	34
--	----

Fazant "Brabançonne" Pastinaak witloof Dauphine	34
--	----

Hazenrug "Harlekijn" Peterseliewortel Dauphine	38
---	----

Onze selectie vlees

Holstein "DubbelDoel"

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras die geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het "dubbel doel" populair: een licht geaderd stuk vlees die een heel typische smaak heeft.

Filet Pur "Dubbel doel" (+ 220 gr) Friet kropsla	36
---	----

Rib Eye HOLSTEIN "Dubbel doel" (+ 300 gr) Friet kropsla	40
--	----

Côte à l'os HOLSTEIN "Dubbel doel" (+ 800 gr) Friet kropsla	105
--	-----

Deze gerechten worden geserveerd met **verse frietjes** en keuze tussen **Bearnaise**, **Bordelaise** of **Peperroom saus** met uit- zondering van de steak tartaar, dit is een bereiding op zich.