

## VOORGERECHTEN

---

### BROODPLANKJE

Nijmeegs vloerbrood | baba ganoesj | olijventapenade | Maldon sea salt flakes | Hojiblanca olijfolie  
€ 5.00

### SALADE HOLTHURNSCHE HOF

Geroosterde peentjes | roodlof | chioggia biet | Gelderse boerderijkaas | amandel | pompoen  
€ 10.50

### POKÉ BOWL

Sashimi tonijn | gamba | wakamé | avocado | quinoa | sesam | koriander | edamame  
€ 12.50

### WILDZWIJN COPPA

Hutspotsalade | krokante rookworst | notenkruim | rucola | Zwitserse appenzeller kaas  
€ 10.00

### RIB-EYE CARPACCIO

Simmentaler | gerookt | veldsla | geschaafde Comté | dragonmosterd | crispy pancetta | rode peper  
€ 12.50

## SOEPEN

---

### SOUP DU JOUR

Dagelijks vers gemaakte soep | groenten | kruiden uit eigen tuin  
€ 6.00

### RIJKELIJK GEVULDE BORSCH

Rode biet | Nicola aardappel | knoflook | venkel | bladselderij | gele wortel | groene kool  
€ 6.00

### DASHI BOUILLON

Shii-take | bosui | kombu | dashi | chili | citroengras | noedels | taugé  
€ 7.00

## HOOFDGERECHTEN VIS

---

### ZWARTE HEILBOT

Savooiekool | pastinaakcrème | Vadouvan | Noilly Prat | aardappel | tijmolie  
**€ 19.50**

### PAELLA

Zeevruchten | mosselen | garnalen | saffraan | chorizo | tuinerwten | kippen-dijen | gele rijst  
**€ 19.50**

### COQUILLES ST. JACQUES

King krab ravioli | mini wortel | saus van Noorse kreeft | zeewierolie  
**€ 26.00**

## HOOFDGERECHTEN VLEES

---

### KALFSWANG

Zacht gegaard | paddenstoelen | knolselderij | mousseline | Ras-el-Hanout | pistache  
**€ 18.50**

### COQ AU VIN BLANC

(BEREIDINGSTIJD MIN. 15 MINUTEN)

Gebraden piepkuiken | meloesuitjes | buikspek | bospeen | saus van witte wijn | citroenpeper  
**€ 18.50**

### IERSE MERLAN STEAK

Winterprei | kroketjes van couscous, Harissa en mint | charmilla saus | koriander  
**€ 19.50**

### AGUJA IBERICO

Gegrild | bloedworst | eendenlever | saus van appelstroop | pommes fondant | cépes  
**€ 23.00**

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

---

### FARRO RISOTTO

Speltkorrels | beukenzwammetjes | Parmezaanse kaas | oregano | grafitti aubergine  
**€ 15.00**

### GRATIN

Provençaalse groenten | buffelmozzarella | rozemarijn | saus van Pomodoro tomaat  
**€ 15.00**

## EXTRA'S

---

### EMMERTJE FRITES MET MAYONAISE

€ 2.75

### VERSE WARME GROENTE

€ 2.75

### FRISSE SALADE

€ 2.75

## DESSERTS

---

### TRIFLE KARAMEL

Gezouten karamel | geklopte slagroom | koekkruid | Oreo roomijs | pure chocolade

€ 8.50

### CRUMBLE

Crumble van peer en roodfruit | sorbet van groene appel | kaneel | vanille | honing

€ 8.50

### MOUSSE & KOKOS

Mousse van witte chocolade | kokos roomijs | gemarineerde ananas | honny-cress

€ 8.50

### KAASPLANK

Binnen- en buitenlandse kazen | warme brioche | chutney van abrikoos en gember | walnoten

€ 11.50

### KOFFIE MET FRIANDISES

Koffie naar keuze | Praliné | fruits gummies

€ 4.00

## PROEVERIJ MENU

---

Voor de culinaire liefhebber bieden wij de mogelijkheid te kiezen voor ons proeverijmenu. Dit menu bestaat uit vier, vijf of zes smakelijke gerechtjes die dagvers door onze chef-kok worden bereid.

Wij houden graag rekening met uw persoonlijke wensen en voorkeuren. Wij vragen u dit aan te geven bij uw gastheer of gastvrouw.

Dit proeverijmenu wordt uitsluitend per tafel geserveerd en is te bestellen tot 20:00 uur.

Onze restaurantmanager stelt graag een bijpassend wijnarrangement samen, zodat het culinaire genieten helemaal compleet is!

4-gangen verrassingsproeverij € 36,00  
5-gangen verrassingsproeverij € 40,00  
6-gangen verrassingsproeverij € 44,00

Bijpassend wijnarrangement 4-gangen, inclusief tafelwater € 22,00  
Bijpassend wijnarrangement 5-gangen, inclusief tafelwater € 25,00  
Bijpassend wijnarrangement 6-gangen, inclusief tafelwater € 28,00