

## A LA CARTE

### Voorgerechten

<b>Zeebaars</b>   avocado   radijs   citrus	13
<b>Steak tartaar</b>   sambal   komkommer	14
<b>Burrata</b>   salade   Coeur de boeuf tomaat	12
<b>Rundersukade</b>   dashi   ponzu   wasabi	16
<b>Soep</b>   van het seizoen	8

### Hoofdgerechten

<b>Entrecote No.1</b> dry aged   gegrild   veenbes jus	26
<b>Entrecote No.2</b> geroekt   gepekeld   eendenlever	33
<b>Yakiniku buikspek</b> soya   honing   Myouga gember	23
<b>Reerug</b> Calvados   bramen   bospeen	38
<b>Kooi-eend</b> geroosterd   knolselderij   gerookte knoflook	29
<b>Vis van het seizoen</b> groene asperge   Sambai beurre-blanc	25
<b>Risotto</b> Parmezaan   citroen   seizoensgroenten	19

### Garnituren

<b>Frietten</b>   paprika	4
<b>Aardappelen</b>   Sallandse kaas	
<b>Botersla</b>   citrus   zure room	

<b>Huysbrood   100 % biologisch</b> kruidendip   boter   limoen   gerookt zout	4
---	---

### Desserts

<b>Petit Gâteaux</b> peer   pecannoten pure chocolade   rood fruit meloen   yoghurt witte chocolade   druiven   merengue	7
<b>Schape melk ijs</b> galiameloen yoghurt-amarena	7

## BORREL

### Bites

paddestoelen kroketjes	7 stuks   6
bourgondische bitterballen	7 stuks   6
kaaskroketjes	7 stuks   6
eenden rilette   crostini   bessen jam	8
kaasplank   3 soorten   jam	12

### Van Broekhuizen

mooie selectie charcuterie en worsten	19
---------------------------------------	----

### Borrelplank Buitenhuis

royale selectie warme en koude borrelhapjes	20
---	----

### Olijven

Bella Cerignola	4
Taggiasche olijven	

### Huysbrood

kruidendip   boter   limoen   gerookt zout	4
--	---

### Chefs menu

per tafel te bestellen

#### Laat je meenemen door de chefs

verrassende gerechten, geïnspireerd op de natuur  
met gebruik van mooie streekproducten

**4-gangen** | 49

**5-gangen** | 58

#### Wijnarrangement

4-gangen | 26

5-gangen | 32

