



HET BUITENHUIJS

Bar & Keuken

Verrassende gerechten, geïnspireerd op de natuur
met gebruik van mooie streekproducten.

PRE-DINNER

Oester soja lente-ui	p.s. 3.5
Jamon Iberico truffel brioche	12

VOOR

Zalm koolrabi nori wasabi gerookte soja	14
Langoustine sambaizu avocado	Dagprijs
Capocollo burrata Italiaanse tomaat zwarte olijf	14
Steak tartaar sambal ponzu wasabi	14
Orecchiette groene bonen tuinbonen blauwe kaas	14
Vega burrata Italiaanse tomaat zwarte olijf	14

HOOFD

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met dezelfde garnituren
(enoki | korenaar-asperge | Arancini | 'Nduja | friet)

Buikspek	27
Gegrilde entrecote	31
Kabeljauw	29
Lente-groenten	24

DESSERT

Aardbei hangop vanille-ijs van schapenmelk	9
Selectie kazen brioche honing	14