



# HET BUITENHUIS

Bar & Keuken

## PRE-DINNER

<b>Oester</b>   soja   koolrabi	p.s. 4.5
<b>Jamon Iberico</b>   truffeldip   brioche	18

## VOOR

Koud

<b>Tartaar van zeebaars</b>   rode biet   mierikswortel	15
<b>Dungesneden eend</b>   komkommer   rode peper   sesam	15
<b>Steak tartaar</b>   sambal   tatsoy   avocado	15
<b>Vega</b>   van het seizoen	15

## VOOR | TUSSEN

Lauwwarm

<b>Langoustine</b>   risotto   caccio e pepe	25
<b>Gebakken zalm</b>   mossel   venkel   Vadouvan	17

## HOOFD

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met heerlijke herfstgarnituren

<b>Bavette van de BBQ</b>	38
<b>Buikspek</b>	29
<b>Kalfswang</b>	32
<b>Vangst van het seizoen</b>	29
<b>Vega</b>   risotto   rode biet	24
<b>Voor de liefhebber</b>   eendenlever	12

## DESSERT

<b>Pre-dessert</b>   mandarijn   roze peper	5
<b>Mango</b>   witte chocolade   yoghurt   vanille	9
<b>Selectie kazen</b>   brioche   jam   appelstroop	15