



Voorgerechten

<i>Carpaccio van gerookte diamanthaas met een oude kaas crème fraiche</i>	<i>11.5</i>
<i>Tunnbröd met turf gerookte ham, gegrilde asperges, zongedroogde tomatenmayonaise</i>	<i>12</i>
<i>Salade met gefrituurde gamba's en een pikante mango chutney</i>	<i>11.5</i>
<i>Gemarineerde zalm met een basilicummayonaise</i>	<i>12</i>
✓ <i>Salade van couscous, geitenkaas, hazelnootcrunch</i>	<i>10</i>
✓ <i>Loempia gevuld met oesterzwammen, blue de Wolvega en honing-tijm dressing</i>	<i>10</i>

Soepen

<i>Spinaziesoep met dagverse vis</i>	<i>8.5</i>
<i>Knoflooksoep met chorizo</i>	<i>7</i>
<i>Broodplankje met smeersels</i>	<i>7</i>





Hoofdgerechten

<i>Niet van de kaart af te krijgen: Spareribs van de Pitmeister</i>	21
<i>Sukadesteak met saus van tuinkruiden uit eigen tuin</i>	22.5
<i>Zeer speciaal! ribeye dry aged, 40 dagen gerijpt! Van de grill met een kalfsjus</i>	33.5
<i>Kalfsstoofpot met zoete aardappelpuree</i>	20.5
<i>Dagverse vis van Ida</i>	21.5
✓ <i>Beetroot Batcherburger met geitenkaas en zoete aardappelfrietjes</i>	18.5
✓ <i>Tagliatelle met een kruidige paddenstoelensaus</i>	17.5

<i>3-gangen Proeverijmenu , eigen keuze hoofdgerecht</i>	39.50	<i>met ribeye</i>	48.5
<i>4-gangen Proeverijmenu , eigen keuze hoofdgerecht</i>	43.50	<i>met ribeye</i>	52.5

<i>3-gangen wijnarrangement</i>	15
<i>4-gangen wijnarrangement</i>	19





Desserts

Eigenwijze tiramisu 9.5

Licor 43 parfait met een mangosausje 8.5

Limoenbavarois met yoghurtijs 8.5

Huisgemaakte hangop met basilicum-aardbeien 9.5

Dessertwijn 5.5

