

Van onze Biologische Limousin slager “De Buurderij” uit Noordlaren:
Zelf gerookte runderlende met gemarineerde groene asperges en geitenkweek van
geitenhouderij de kruidenwei uit Nooitgedacht

11,50



Tartaar van lichtgemarineerde Wilde Sockeye zalm

Geserveerd met gekonfijte wilde gamba

11,50



Huisgemaakte krokettjes

Van turfgerijpte kaas uit Veenhuizen en mosterd van Drents goed.

11,50



Langzaam gegaarde Kalfssukade

Geserveerd met truffelmousseline, gedroogde prociuto crudo en doperwt – munt creme.

22,50



Verse vis van de dag afhankelijk van aanbod en seizoen

Geserveerd met pasta nera, vongole en saffraan saus

22,50



Van onze Biologische Limousin slager “De Buurderij” uit Noordlaren:
“Het stuk van de slager”, regelmatig wisselend Biologisch vlees, geserveerd met zelf
gekookte jus

22,50



Selectie van onze regionale harde en zachte kazen

Gemaakt in Drenthe, Geitenboerderij De Kruidenwei uit Nooitgedacht en kaasmakerij
Kaaslust uit Veenhuizen.

12,50



Proeverij dessert

8,50



Dessert

Suggestie van de dag

8,50



♠ = voorgerecht

♥ = Tussen **OF** Hoofdgerecht

♣ = Kaas

♦ = Nagerecht

Menu 3 gangen 35,50

Menu 4 gangen 42,50

Kaas ipv dessert 5,00

Huisgemaakte Friet 3,50