

KAAS & DESSERT

drie kazen van Fromagerie Kef met chutney (+€3)

'gerst con leche' met kaneel, koffie en gerookte boter

geconfijte rabarber, yoghurtijs, hooizout

saliepannacotta met bijenhoning uit Noord

KIDS

pasta pesto parmezaan 7

crudités met komkommarmayo 4

aardappelpuree met gebakken appeltjes 6

toetje: ijs van de IJspraktijk met siroopje 3

SPAANDERS

MENU

Wij koken graag met lokale oogst, en werken samen met tuinders en boeren die hun planten of dieren op een bio- dynamische manier laten groeien.

Daarnaast doen we graag aan wildplukken en gebruiken we groenten, fruit en bloemen uit onze eigen moestuin en uit buurttuin Eeuwige Moes.

Groente staan centraal, en de vis of vlees die je op de kaart ziet is uitsluitend kleinschalig lokaal of uit het wild.

Je kunt 2, 3 of 4 gerechten kiezen, en een kleiner hapje vooraf bij de borrel nemen, of als side dish.

Kijk ook op onze drankenkaart voor een lekker aperitief!

VOORAF / ERBIJ

verse knolgroentechips + komkommerroom	4
zuurdesembrood met olijfolie en dukkahdip	6,5
halve gedroogde worst met tafelzuur	5
geroosterde zoute amandelen	3.5
gerookte ganzenborst* met appelcrème	8
kaasplank Kef met roggebrood en chutney	9

*geschoten wild kan hagel bevatten

MENU

geblancheerde koolrabi, Taleggiosaus en walnootnootolie
kokkels met ui, selderij en brandnetelbouillon, met brood
groningse erwt met pastinaakmousseline en buikspek
wortelceviche, cashewcrème, ingelegde citroen en boekweit
artisjokravioli met raapsteel-botersaus en hooikaas
kruidenfrittata met algen, blauwe kaas en oostindische kers
gerookte sjalotten met wittebonenpuree en uienbouillon

2 gerechten €23 pp

3 gerechten €31 pp

4 gerechten €37 pp

KAAS, DESSERTS & KIDS →