

## Menu

De gerechten zijn gebaseerd op het seizoen,  
geïnspireerd op de tuin, ons landgoed en de directe omgeving.

Al onze gerechten zijn middelgroot. Wij raden u aan om  
4 gerechten te bestellen van deze kaart.

Na het hoofdgerecht presenteren wij u de dessertkaart.

of

Laat u verrassen door een selectie van  
chef Guido Le Bron de Vexela.



● 3 gerechten 52,50    ● 4 gerechten 70    ● 5 gerechten 87,50

### Koud

Koolrabi | pistache | vinaigrette van appel & kruiden **v**

Ajo Blanco | Sjevraoje geitenkaas | daslook **v**

Groene gazpacho | Hollandse garnaal | kruidensalade

Hollandse nieuwe haring | bieslook | zoetzure sjalot

Buikspek van het Krull varken | rode biet | mosterdzaad

### Warm

Aubergine met miso | lente-ui | Honingtomaat **v**

Limburgse forel | geroosterde bloemkool | gefermenteerde knoflook

Kokkels uit de Noordzee | venkel | vinaigrette van scheermessen

Krokante zwezerik | snijbonen | verveinne

Runderwang van het BBB rund | courgette | aardappel

Lamsrug | ratatouille | crème van doperwtten - Enkel voor 2 personen -  
(supplement 25,-p.p.)

### Dessert

Vijgen | rode biet | pistache | honing van onze bijen **v**

Bramensorbet | dragon | mousse van mascarpone **v**

Herve kaas | panna cotta van Limburgse stroop | zuurdesem **v**

Assortiment van kazen | notenbrood | honing **v** (supplement 6,50 p.p.)