

Restaurant  
*Aan het Bosch*



Chef's menu

Laat onze chef kok u verrassen met seizoensgerechten  
Een combinatie van items uit de kaart en wat de markt ons vandaag brengt  
Alleen per tafel te bestellen  
3 gangen 37 euro | 4 gangen 42 euro | 5 gangen 47 euro

**Gang 1**

Koud 11,00

**Proeverij**

Combinatie van gerechtjes

**Gerookte Zalm**

Hangop | Citroen

**Steak Tartaar**

Dragon Mayonaise | Pickels

**Burrata ✓**

Artisjok | Vijgen

**Gang 2**

Warm 11,00

**Varkenswangetjes**

Witlof | Aardpeer

**Ravioli ✓**

Paddenstoel | Romige Truffelsaus

**Kreeftenbisque**

Rivierkreeftjes | Rouille

**Gebakken Eendenlever**

Appel | Rozijnen

**Gang 3**

Hoofd 18,00

**Vis van de Dag**

Vers van de afslag

**Hertenbout**

Hertenstoof | Rode Kool

**Tournedos + 3,00 euro**

Madeira jus

**Risotto ✓**

Knolselderij | Gepocheerd Ei

**Gang 4**

Kaas 10,00 (3st) 12,50 (4st)

**Geitenkaas**

Wisselend aanbod

**Witflora kaas**

Wisselend aanbod

**Blauwader kaas**

Wisselend aanbod

**Harde kaas**

Wisselend aanbod

**Gang 5**

Dessert 8,00

**Chocolate love**

Macaron | Karamel Zeezout Ijs

**Sinaasappel Bavarois**

Bloedsinaasappel | Hangop

**Haagse Hopjes Parfait**

Jan Hagel | Merenque

**Creme Brulee**

Vanille Ijs

Onze specialiteit:

**Chateaubriand**

Aan tafel gesneden, 250 gram p.p.

32,50 p.p. (vanaf 2 pers.)

Chef-kok

Natasja Wensink

Restaurantmanager

René Röfekamp