

WELKOM

Chef Joris Gerrits en zijn team laten u kennismaken met gerechten geïnspireerd op 'Dutch Cuisine'. De seizoenen en de lokale omgeving inspireren ons steeds weer om tot de meest verrassende smaakcombinaties te komen.

Ontspan, kom tot rust en geniet van het culinaire avontuur terwijl u uitkijkt over de prachtige skyline van Hanzestad Deventer en de IJssel.

APPETIZERS

Charcuterie | focaccia 12
Crudités | truffelmayonaise 7
Fine de claire oester (per stuk) 3

VOORGERECHTEN

Paling 17
Paling | asperge | krokante aardappel | kerrie | kruiden

Biet V 13
Biet | zoetzure groenten | maggiplant | Hollandaise | dragon

Rib-eye 16
Marbré | gerookte rib-eye | bouillon | ossenstaart | merg

*Gerechten gemarkeerd met een V zijn vegetarisch.
Voor informatie over allergenen, laat het ons weten.*

CHEF'S CHOICE MENU

3 gangen 39 | 4 gangen 47 | 5 gangen 49

HOOFDGERECHTEN

Heilbot 26
Riesling | parelgort | spinazie | waterkers

Kalfslende 26
Kalfslende uit Wekerom | gepofte knolselderij | morille jus

Knolselderij V 24
Gepofte knolselderij | lokale kruidenpesto | luchtige Remeker | tuinbonen

Enjoy together (2 personen) 48
Lamsrug | nek | kaantjes | lavendel | uitjes

NAGERECHTEN

Chocolade 9
Bombe van pure chocolade | roomijs | pruim | Knapenvelder yoghurtchuim

Aardbei 9
Sorbet van aardbei | krokante granola | olie van wilde watermunt

Selectie kazen 15
Lokale kazen | brood van vijgen en noten | compote | aalbes

Koffie of thee | huisgemaakte friandises 8