

K O E N R A A D

'Geay speciales creuses' oesters 4

- per 4 / 6 / 12 -

Pate de campagne met Wijndragers mosterd 8

Brood, boter en olijfolie 4

Olijven uit Andalusië 5

Kalfstong bitterballen (6 st) 7

Gepekeld corvina met yuzu kosho en koolrabi 'no nimono' 13

Wilde garnaal, Karmozijn peer, schaaldieren reductie en sobrasada 14

Stella van Oudwijker met Roscoff uien en zwarte knoflook 13

Gedroogd hert van de Veluwe, kastanje, vijg en 'pickels' 14

Gepofte biet met vossenbessen, boekweit en gist 12

Zeeduivel met rozemarijn, palmkool en peterseliewortel 24

BBQ schorseneren met eik-haas, hollandaise en hazelnoot 20

Varkenswangentjes met koolraap, shiitake en bloemendaalse gele 24

Wilde eend met Ushi kuri en duindoornbesjes 25

Rib-eye met friet en salade 59

- voor 2 personen -

Friet met mayonaise 4

Moelleux au chocolat met mint en za'atar 9

Honing panna cotta met dulce de leche, zuring en Granny smith 9

Selectie kazen 13



K O E N R A A D

Oyster 'Fine de claire'	4
- 4 / 6 / 12 -	
Pate de campagne	8
Olives from Andalusie	5
Bread, butter and olive oil	4
Veal tongue 'bitterbal' (6 pcs)	7
Corvina with Yuzu kosho and kohlrabi	13
Wild prawn, dehydrated pear, shellfish reduction and sobrasada	14
Dried venison, chestnut, figs and 'pickels'	14
Local 'Stella' cheese with Roscoff onions and black garlic	13
Roasted beetroot with lingonberries, buckwheat and yeast sauce	12
Monkfish with parsley root, black cabbage and rosemary	24
Wild duck with Ushi Kuri pumpkin and sea buckthorn	25
BBQ salsify, maitake, woodruff hollandaise and hazelnut	20
Porkcheek with rutabaga, shiitake and local cabbage	24
Rib-eye, fries and salad	59
- serves 2 -	
Fries with mayonnaise	4
'Moelleux au chocolat' with mint and za'atar	9
Panna cotta with honey, dulce de leche and green apple	9
Selection of cheeses	13

