

JRE Menu

Deze gerechten zijn ook los te bestellen

Voorgerecht	Black cod <i>Bottarga Blue meat radish Ponzu vinaigrette</i>
Tussengerecht	Rog & aardbei <i>Komkommer Champignon Rabarber beurre blanc</i>
Tussengerecht	Ossenstaart & coquille <i>Groene asperge aardappel Morille</i>
Hoofdgerecht	Ossenhaas <i>Ganzenlever Biet Braam</i>
Pre-dessert	Zeeduivel <i>Boekweit Hop Meidoorn-ijs</i>
Nagerecht	Mandarijn <i>Wasabi Radijs Kokos</i>

Heeft u liever een extra tussengerecht, pre-dessert of kaas in plaats van het nagerecht dan rekenen wij een meerprijs van €6,00

Vervang de ossenhaas door Redefine meat

Door New-Meat transformeren wij de manier waarop we vlees eten voor een betere toekomst. Wij bieden je geweldig vlees zonder compromissen te hoeven sluiten. Deze flank steak is 100% plantaardig en ontwikkeld door een team van vleesliefhebbers voor de monden van vleesliefhebbers, je verdient hetzelfde geweldige rundvlees dat je gewend bent en waar je zo van houdt, maar dan veel duurzamer. Jarenlang heeft Redefine meat de complexe structuur van vlees bestudeerd om te begrijpen wat ieder zintuiglijk proces drijft en om ervoor te zorgen dat we dezelfde ervaring kunnen bieden als dat bij het eten van dierlijk vlees. Laten we de wereld veranderen.

4 gangen	€ 72,50	4 gangen all-in	€ 147,50
5 gangen	€ 90,00	5 gangen all-in	€ 175,00
6 gangen	€ 107,50	6 gangen all-in	€ 207,50
		wijnarrangement per glas	€ 15,00
		wijnarrangement per half glas	€ 8,00

Inspiratie Menu

In dit menu laat ik me graag inspireren door het seizoen en de lokale & regionale beschikbaarheid, maar ook door onbekende invloeden van verder af.

*Ik heb me laten inspireren door **Rivierkreeft**, een geweldig mooie smaak en structuur, en ook nog eens een probleem in de natuur omdat ze in onze rivieren in te grote getalen voor aan het komen zijn, en zo het ecosysteem verstoren.*

***Kattenkruid** is geliefd in onze keuken van wegen zijn florale karakter.*

*Een van de tussengerechten is voortgekomen uit mijn wandelingen in het voedselbos. Hier schiet aan alle kanten de **Veldzuring** de grond uit. Dit mooie product heb ik gecombineerd met een van mijn favoriete combinaties uit dit seizoen, watermeloen met pimientos de padron.*

*Een proces waar wij graag gebruik van maken is **Fermentatie**. We gebruiken fermentatie voor het versterken van smaken en zo kunnen we ons zout gehalte beperken.*

*Graag ga ik je verrassen met een **Hartstikke** lekker gerecht op basis van **Kalf**. Ik vindt dit geweldig een onderdeel en daarom laat ik het je graag proeven. Als je dit hebt gehad wil je zeker meer, al verwacht ik dat velen het nog nooit gegeten zullen hebben. Omdat ik dat zo ongelooflijk jammer vindt serveer ik het in mijn menu. Het is niet alleen een van de lekkerste biefstukken die ik ooit gegeten heb, het is ook nog eens duurzamer!*

*Het pre dessert is voor mij echt DE gang om te kiezen. Hier kan ik altijd helemaal los gaan, en op een bijzondere maar heel erg lekkere manier **Makreel** combineren met dessert componenten. We sluiten het menu af met een mijn gewaagde desserts, vandaag geïnspireerd door zoete **Wortel & Kefir**.*

Proef, ervaar en geniet!

Herman Cooijmans

5 gangen	€ 65,00
6 gangen	€ 78,00
7 gangen	€ 91,00
Wijn arrangement per glas	€ 8,00
Wijn arrangement per half glas	€ 4,50
Bier arrangement per fles	€ 8,00
Alcoholvrij arrangement per glas	€ 7,00

Ons inspiratie menu is ook verkrijgbaar zonder vlees, zonder vis of helemaal vegetarisch.

Heeft u allergieën of dieet wensen, laat het ons dan weten.

Heeft u liever een extra tussengerecht of kaas in plaats van een nagerecht dan rekenen wij een meerprijs van €6,00.

Selectie van kazen

Vraag naar onze uitgebreide kaaskaart

Chefs menu

In het Chefs menu krijgt u alle nieuw ontwikkelde gerechten met de uitgesproken smaakcombinaties die u van Herman gewend bent.

(Enkel te bestellen op woensdag, donderdag & zondag lunch)

4 gangen	€ 52,00
4 gangen all-in	€ 90,00
<i>(Inclusief; wijnarrangement, water en koffie met friandises)</i>	
Wijn arrangement per glas	€ 8,00
Wijn arrangement per half glas	€ 4,50
Bier arrangement per fles	€ 8,00
Alcoholvrij arrangement per glas	€ 7,00

Ons Chefs menu is ook verkrijgbaar zonder vlees, zonder vis of helemaal vegetarisch.

Heeft u allergieën of dieet wensen, laat het ons dan weten.

Heeft u liever een extra tussengerecht of kaas in plaats van een nagerecht dan rekenen wij een meerprijs van €6,00.