

MARKT & TUIN MENU OKTOBER

RESTAURANT ZACHT STAAL



APERITIEF

Rabarber Bruis	5,50
Cidre Artisanal, Cidrerie Kerné	5,50
Lillet Blanc	6,25
Crémant de Loire, Domaine Cady	9,50

AMUSE

pickles van Alon, Luquesolijven,
tahini, wild charcuterie,
brood met olie
v. h. huis

MARKT & TUIN MENU

4 gangen 62,50 | zonder dessert 59

Zacht gegaard suikerbrood met gepickelde rode ui, broodkruim en bottarga

17

Scheermessen met prei en alouette aardappel in court bouillon

17

Gebraden hertenbout en gestoofde hertenschouder met geroosterde knolselderij,
palmkool-puree en kastanje 'salsa'

27

Als extra gang:

Gerijpte kazen, van 'Kef' (6 toeslag ipv dessert)

16

Tarte tatin van appels van het landgoed met Calvados-creme fraiche ijs

10

En verder...

Los of bij het menu

Gepocheerd ei met prei en allouete aardappel in court bouillon

17

Gebakken kabeljauw met geroosterde knolselderij, palmkool-puree, kastanje, pompoen
en kreeften jus

27

Koningsboleet met geroosterde knolselderij, palmkool-puree, kastanje 'salsa'
en rode wijn jus

27