

WELKOM!

Viergangen menu voor 57,50

VOORAF

Septembergroen

doperwt | tuinboon | nashi peer | saus de soubise

TUSSEN

Makreel pepesan

*ketanrijst | schuim van bomboe bali | atjar van radijs |
gell van calamansi en oost indische cress*

TUSSEN meerprijs +14

Langoustine

*pompoen | mango curry | bisque |
Holandse garnalen kopjes*

HOOFDGERECHT

Sous-vide lamsrug

*gekonfijte lamshals | courgette | persillade | béarnaise
| opperdozer ronde | lamsjus*

DESSERT

Rabarber honing Pavlova

*rabarber compote | merengue | honing lemoncurd |
rabarber ijs | bijenpollen | bloemen*

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

*Bij elk menu kunt u kiezen voor onze heerlijke,
bijpassende wijnen voor een meerprijs van:*

4 gangen +32,50

5 gangen +39,50

DAARNAAST SERVEREN WIJ OOK

Huisgerookte zalm met olijvenkruim, zoetzure
groenten en piccalilly mayonaise 14

Ri(e)sotto van bospaddestoelen met een schuim
van ceps en oude boeren regio kaas. 16
signatuur gerecht van Ries, het omrijden waard...

Tournedos met eendenlever 36/44
saus van gefermenteerde knoflook,
seizoensgroenten, *met eendenlever als supplement*

Catch of the day 26
vis van de dag met seizoensgroenten

Een huisselectie van diverse Hollandse 13
kazen uit de regio

Café Gourmand 8
koffie met een selectie zoete lekkernijen

VERRASSINGSMENU

Of laat je verrassen met meerdere gangen! Geef je
wensen door en de chef maakt er iets moois van.

Per extra gang 13

Wijnen per extra gang 7



Heeft u een allergie
of intolerantie? Vraag
onze werknemers
naar de allergenenin-
formatie.