

Voorgerechten

Soep van de dag.	7	*
Bisque "De Lange Waard"; een rijkelijk gevulde crème van kreeft.	10	*
Rolmops van makreel met tomatenhangop, zoetzure zilveruitjes en pompoenpoeder.	13	*
Eieren Benedict met gerookte zalm, geroosterde pompoen, wilde spinazie, gebakken uitjes en basilicum op toast.	13	*
Salade van zacht gegaarde skrei, filet americain, brie cremier de France, vinaigrette van onrijpe druiven.	14	*
Tonijn met gemarineerde Greenshell-mossel, Parmezaanse kaas, selderij en gekonfijte meloes-uitjes.	15	*
Kwartel paté met een chutney van rode kool, geitenkaas balletjes en edamame boontjes met hennep en sinaasappel.	12	*
Gerookte eend gevuld met kippenlevermousse op oude wijven koek met Schellinkhouter appeltartaar.	12	*
Carpaccio met limoenolie, rode biet, Lady's Blue geitenkaas, stukjes peer, pijnboompitten en granaatappel.	13	*
Achterhoekse woudham met een aardappel-sjalot poffertje, wortel vinaigrette, mosterdcrème en krokante banaan.	12	

Hoofdgerechten

Risotto met pompoen, truffel, sinaasappel, rozemarijn en gefrituurde basilicum.	22	*
Gamba's in knoflookolie gegaard, ravioli gevuld met rivierkreeft een schuimige kreeftensaus en een tempura van lente-ui.	24	*
Gekonfijte winterkabeljauw met bloedworst en een saus van Butterscotch pompoen.	23	*
Snoekbaars met wijngaardslakjes, witlof, coppa collo en groene kruiden.	24	

**Bij alle voorgerechten serveren wij brood met boter.
Bij de hoofdgerechten, salade warme groente en aardappelen.**

Filet van boerderij- eend met een saus van sinaasappel en Calvados, wortel -sinaasappel mousseline en linguine van wortel.	24	*
lers lam met zoethoutjus, geroosterde tomaatjes en geitenkaas met spek.	27	*
Housesteak van sukade met chorizo, champignons, ui en een milde pepersaus.	24	*
Tournedos met rösti, op hooi gerookte ui en een spruiten botersaus met kappertjes.	29	*
Chateaubriand "Stroganoff" Dubbele biefstuk van de Haas, voor twee personen, saus aan tafel bereid	p.p. 30	

Nagerechten

Bloedsinaasappel met mandarijnensorbet, cremeux van bloedsinaasappel, citrus gel en gesuikerde bloedsinaasappelschil.	10	*
Stroopwafelmousse met schuim van hazelnoot, gezouten karamel ijs en notencrumble.	10	*
Tiramisu met espressoroomijs en Frangelico room.	11	*
4 verschillende kazen van kaashuis de Goey met vijgen-notenbrood en vijgencompote.	13	

FESTIVAL van smaakmakers

U kunt altijd aangeven waar u niet
mee verrast wilt worden,
het liefst per tafel bestellen

3 gangen menu € 36 p.p.

5 gangen menu € 47 p.p.

Wificode: DLW2005!

Allergenen

**Heeft u een allergie, meld u het ons, indien mogelijk passen
wij het gerecht aan of kunnen u een advies geven welke
gerechten geschikt zijn i.v.m. uw allergie.**