

Voor- en tussengerechten

Kabeljauw 25

paling | zeewier | aardpeer | salmiak

Steak tartaar* 20

MRIJ | vijg | olijf | piment d'esplet

Ganzenlever 27

gebakken | baumkuche | abrikoos | pecannoot

Pomme tsarinne 45

oscietra kaviaar | crème fraîche | bieslook

Truffelgerecht

Groene asperge 35

polenta | salie | parmezaan

Risotto 35

huisspecialiteit | extra vergine olijfolie

Hoofdgerechten

Zeebaars 34

aubergine | chorizo | paprika | blauwe druif

Anjou duif 32

royal | kers | artisjok | snijboon

Japanse Wagyu A4 75

ui | wortel | champignon | miso

* extra 5 gram Oscietra kaviaar +15

Nagerechten

Passievrucht 15

pinda | zwarte olijf | yoghurt

Valrhona chocolade 18

Guanaja 70% | abrikoos | mokka | duindoornbes

Kaas 18

kaasselectie Bourgondisch Lifestyle

Business lunch

Laat u verrassen door de chef met seizoen producten buiten de menukaart

Tweegerechtenmenu 35
voorgerecht | hoofdgerecht

Driegerechtenmenu 45
voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht
kaas i.p.v. dessert +6 | extra gang kaas +18

Smaken van de Hoefslag

Gebaseerd op à-la-cartegerechten van de menukaart

Viergerechtenmenu 65 all-in 99**
kabeljauw | zeebaars | dry aged rund | passievrucht

Zesgerechtenmenu 80 all-in 139**
kabeljauw | langoustine | tarbot
groene asperge | dry aged rund | passievrucht

****All-in beleef de Hoefslag arrangement**
aperitief | menu | tafelwater
begeleidende dranken | koffie | friandise

Japanse Wagyu i.p.v. dry aged rund +35
kaas i.p.v. passievrucht +6 | extra gang kaas +18

De smaken van de Hoefslag zijn alleen per tafel te bestellen
Bij 8 of meer personen serveren wij altijd een vier- of zesgerechtenmenu

Begeleidend arrangement

Begeleidend wijnarrangement
vier gangen 36 | zes gangen 50
vier gangen ½ glazen 21 | zes gangen ½ glazen 31

Begeleidend alcoholvrij arrangement
vier gangen 30 | zes gangen 45

Bent u allergisch, volgt u een dieet of wilt u het gerecht aanpassen,
zeg het ons of vraag naar onze allergenenkaart