

Voor- en tussengerechten

Coquille* 24

watermeloen | pata negra | handgerolde couscous | gazpacho

Rund* 20

tartaar | hennenei | kappertjes | peterselie

Ganzenlever 25

gebakken | rode biet | framboos | brioche

Groene asperge** 30

zwezerik | eidooier | morille | gebrande boter

Oscietra* 45

hennenei | la Ratte | crème fraîche

* extra 10 gram Oscietra kaviaar +30

** extra zomertruffel +10

Truffelgerecht

Risotto** 30

huisspecialiteit | extra vergine olijfolie

Hoofdgerechten

Noordzee tong 50

aardappel | bospeen | spitskool | alikruik

Lam 34

artisjok | tuinboon | citroen | dukkah

Japane Wagyu 75

classificatie A4 | 80 gram | mais | miso

Nagerechten

Framboos 15

hibiscus | muscovado | roomkaas

Valrhona chocolade 18

Guanaja 70% | abrikoos | mokka

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**
coquille | heilbot | lam | aardbei

Zesgerechtenmenu 80 all-in 139**
coquille | langoustine | heilbot
groene asperge | lam | aardbei

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

Japanse Wagyu i.p.v. lam +35
kaas i.p.v. aardbei +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

