

Voor- en tussengerechten

Kabeljauw 25

paling | zeewier | aardpeer | salmiak

Steak & kreeft* 28

MRIJ | walnoot | sjalot | koolrabi

Eendenlever 27

gebakken | baumkuche | abrikoos | pecannoot

Pomme tsarinne 45

oscietra kaviaar | crème fraîche | bieslook

Truffelgerecht

Knolselderij 35

ravioli | ricotta | witte wijn

Risotto 35

huisspecialiteit | extra vergine olijfolie

Hoofdgerechten

Tarbot* 50

gegrild | bloemkool | ossenstaart | olorosso

Anjou duif 32

royal | kers | artisjok | snijboon

Hert 38

pistache | biet | spitskool | zwarte peper

* extra 5 gram Oscietra kaviaar +15

Nagerechten

Passievrucht 15

pinda | zwarte olijf | yoghurt

Valrhona chocolade 18

Guanaja 70% | sinaasappel | 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. nagerecht +6 | extra gang kaas +18

Smaken van de Hoefslag

Gebaseerd op à-la-cartegerechten van de menukaart

Viergerechtenmenu 65 all-in 99**
kabeljauw | snoekbaars | hert | passievrucht

Zesgerechtenmenu 80 all-in 139**
kabeljauw | langoustine | tarbot
truffel | hert | passievrucht

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

Japanse Wagyu i.p.v. hert +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
viergangen 38 | zesgangen 57
viergangen ½ glazen 20 | zesgangen ½ glazen 30

Begeleidend alcoholvrij arrangement
viergangen 30 | zesgangen 45

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

