

Voor- en tussengerechten

Zeebaars* 23

mossel | radijs | paksoi | sesam

Steak & kreeft* 28

MRIJ | walnoot | sjalot | koolrabi

Eendenlever 27

brioche | krent | Madeira | bleekselderij

Pomme tzarinne 45

10 gram Oscietra kaviaar | crème fraîche | bieslook

Truffelgerecht

Knolselderij 35

ravioli | ricotta | witte wijn

Risotto 35

huisspecialiteit | extra vergine olijfolie

Hoofdgerechten

Tarbot 45

bloemkool | ossenstaart | olorusso | bieslook
met truffel +9

Eend 33

maïs | koolrabi | bundelzwam | vadouvan

Rund 45

rossini | suikersla | aardappel | port

* extra 5 gram Oscietra kaviaar +15

Nagerechten

Peer 15

witte chocolade | yuzu | venkel

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**
zeebaars | tarbot | eend | peer

Zesgerechtenmenu 80 all-in 139**
zeebaars | langoustine | kaviaar
tarbot | eend | peer

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

rund i.p.v. eend +35

kaas i.p.v. peer +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