

Broodje - olijfolie - gerookt zout	4	
Seizoenssoep	9	
Bookmakertoast met waterbuffel	10	
sla - vleestomaat - mierikswortel - eigeel		
Dumpling van koolraap	12	
veganistische kruidenkaas - krokante quinoa - limoengel - bouillon van appel en komkommer		
Tartaar van gravad lax	14	
krokantje van roggebrood - rode ui - bieslook		
Beef Tataki	14	
zijlende van het Bommelerwaard rund - ponzu - sesamayonaise - krokante lotuswortel		
Bossche Bowl quinoa		
vega	13	
vis	14	
vlees	14	

HOOFDGERECHTEN

Vier bereidingen van knolselderij	21	
quinoasalade - vegetarische demi glace		
Pieterman	23	
miso - parelgort - seizoensgroente - ponzu beurre blanc - korianderolie		
Steak van Bommelerwaardrund	25	
wortelpuree - seizoensgroente - koningsoesterzwam - jus de veau		
Maishoender	19	
aardappelwedges - seizoensgroente - sjalottencreme - Vietnamese jus de veau		

Laat je verrassen door de creativiteit van onze chefs en de lekkerste seizoensproducten

Avontuurlijk lunchen

2-gangen	24.50
3-gangen	31.00
4-gangen	37.50
5-gangen	44.00

Maak de ervaring compleet met een bijpassende wijn per gang.

Glas 7
BOB-glas 4,50

DESSERTS

Seizoensdessert	9
laat u verrassen of vraag het de bediening	
Brownie	8
vers fruit - aardbeiengel	
Kaasbordje	10
3 kazen - garnituren - kletsenbrood	

Allergieën? Laat het ons even weten.