



<b>Broodje - olijfolie - gerookt zout</b>	4	
<b>Seizoenssoep</b>	9	
<b>Sandwiches van pompoenpitbrood</b>		
vega	9	
vis	11	
vlees	11	
<b>Gepocheerde eieren</b>	10	
pikante tomatensaus - toast		
<b>Bossche Bowl quinoa</b>		
vega	13	
vis	14	
vlees	14	

## VOORGERECHTEN

<b>Dumpling van gerookte rode biet</b>	12	
gemarineerde biet- mierikswortelcreme - crumble van roggebrood - braamconsomé		
<b>Gravad lax</b>	14	
aardappelsalade - mosterddillesaus		
<b>Beef Tataki</b>	14	
zijlende van het Bommelerwaard rund - quinoa ponzu - sesammayonaise - krokante pastinaak		

## HOOFDGERECHTEN

<b>Geroosterde schorseneren</b>	21	
seizoensgroente - hazelnoot - tahinlimoensaus		
<b>Pieterman</b>	23	
aardappelgarnituur - seizoensgroente		
<b>Steak van Bommelerwaardrund</b>	25	
aardappelgarnituur - seizoensgroente		
<b>Maishoender</b>	19	
aardappelwedges - seizoensgroente		

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

## Avontuurlijk lunchen

2-gangen	29.00
3-gangen	35.00
4-gangen	41.00
5-gangen	47.00

Maak de ervaring compleet met een bijpassende wijn per gang.

Glas 7  
BOB-glas 4,50

## DESSERTS

<b>Seizoensdessert</b>	9
laat u verrassen of vraag het de bediening	
<b>Brownie</b>	8
bolletje ijs - garnituren	
<b>Kaasbordje</b>	10
3 kazen - garnituren - kletsenbrood	

Allergieën? Laat het ons even weten.