

Vlotte Wereld lunch

Ontdek onze 2- of 3-gangen lunch, met verrassende seizoensgerechten in formaat tussengerecht.

Perfect om meerdere smaken van onze Gastrobar te proeven. Een verwenmoment midden op de dag.

2 gangen | 35

Voor- en hoofdgerecht

3 gangen | 42.5

Alle drie de gangen passeren de revue

Voorgerecht

Carpaccio

Dungesneden carpaccio met gebakken uien mayonaise, Wageningsch Roem kaaskrokant, nagelholt en een frisse touch van rucola

of

Witlof (V)

Sous-vide gegaarde peer in witte wijn en specerijen, met walnoot crumble, witlof en Arcadia blauwaderkaas

Hoofdgerecht

Hert +2,50

Boterzacht hert met knapperige hazelnoot, kweeper, rode kool chutney en sherry jus

of

Wagingse Lupine Pasta (V)

Smeuïge pasta met knolselderij, truffel, rucola, Brömmelse geitenkaas en Achterhoekse pompoenpitten

Nagerecht

Miso parfait

Romige miso parfait met beurre noisette, zoete peer en pure chocolade

of

Hollandse kazen +8.5

Kaasproeverij van verrassende Hollandse kazen met vijgenbrood, jam en nootjes

High borrel

Een proeverij van mooie wijnen in combinatie met verfijnde borrelgerechten. Inclusief tafelwater.

31.5 p.p.

Entree | Cava

Een feestelijk glas met een bijpassende amuse

Tussendoor | Wit

Een mooi glas witte wijn geserveerd met een selectie borrelbites; zuurdesembrood, huisgemaakte spreads, Gordal olijven en ambachtelijke notenmix

Finale | Rood

Sluit af met een glas rode wijn gecombineerd met hartige lekkernijen; mini rendang, kimchi en huisgemaakte bitterbal

Onze partners in smaak

Wij geloven dat goed eten begint bij de bron. Daarom werken we met lokale boeren, makers en vakmensen die net als onze chef Jeroen staan voor kwaliteit, duurzaamheid en smaak.

Samen met deze partners brengen wij de mooiste smaken op tafel: lokaal, puur en met zorg gekozen.

Heb je dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag (waar mogelijk) rekening mee.