



Appetizers

Broodvingers aioli roomboter	€ 5
Trio kroketjes chorizo groente gamba	€ 5
Charcuterie (per 2 pers. te bestellen)	€ 7 p.p.
<i>Chorizo/ coppa di parma / spinata romana / Serranoham / cornichon / olijven</i>	

Voorgerechten

TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM	€ 14
Kwartelei blini crème fraîche bieslook	
YELLOWFIN TONIJN	 € 15
Avocado glasnoedels komkommer	
KONIJNENRUGFILET	€ 16
Sous vide gegaard tarte tatin rode ui pastinaak	
CARPACCIO CLASSICO	€ 14
Pestomayonaise rucola pijnboompitten Parmezaanstengel	
TERRINE GEKONFIJTE EEND	€ 11
Dumpling truffelaardappel 5 spice	
BELUGA LINZEN	 € 10
Hummus little gem peer aceto balsamico	
PLATEAU ROTISSERIE	€ 16 p.p.
Diverse luxe warme & koude gerechten (per 2 pers. te bestellen)	

Voor- en/of tussengerechten

BISQUE D'HOMARD	 € 13
Rivierkreeft rouille crouton	
CONSOMMÉ DOUBLE	€ 11
Ossenstaart focaccia	
GEBAKKEN ZWEZERIK	€ 17
Appel crème jus Serranoham & truffel	

Wij serveren alle voorgerechten met een broodje, gezouten boter, kruidenzout en olijfolie



Goede keus gezien duurzaamheid (Vismethode, stand en beheer)

Hoofdgerechten

SKREI € 23
Winter kabeljauw | stampot winterpostelein | beurre blanc



WILDE RODE ZALM OP CEDERHOUT € 24
Topinamboer | jus kreeft



POUSSIN € 25
Piepkuiken van de rotissoir | crosnes | jus tijm

TOURNEDOS € 27
Pommes fondant | jus eekhoorntjesbrood

DRY AGED RIB-EYE € 25
28 dagen gerijpt | dry rub | bataat | jus sjalot | Big Green Egg

KING BOLEET € 18
Knolselderij | paddenstoel | lasagne | ras el hanout



Wij serveren alle hoofdgerechten met huisgemaakte frites en groente garnituur



BIG GREEN EGG THURSDAY € 17.50
*Elke donderdag een malse **Black Angus Steak** gegrild op de Big Green Egg met signature rub, huisgemaakte frites, mayonaise en prachtig bordgarnituur.*

Op andere dagen € 20

De Menu's

3-gangen seizoens lunch menu (soep, hoofd- en nagerecht) € 33.50

3-gangen seizoens diner (voor, hoofd- en nagerecht) € 36.50

Op maandag, dinsdag en woensdag bieden wij ons 3-gangen seizoensdiner aan voor de speciale prijs van € 29.50

Trilogie Festijn 3-gangen, 3 gerechtjes per gang (zie volgende pagina) € 37.50

Menu Preuvenement, **6 gangen** (alleen per tafel te bestellen) € 50.00

Kindermenu (3-gangen menu) v.a. € 17.50

Desserts

ARRETJESCAKE	€ 9
Mousse witte chocolade karamel roomijs after eight	
AMBACHTELIJK IJS	€ 9
3 soorten huisgemaakt ijs	
TAARTJE VAN PEER	€ 8
Bavarois advocaat sinaasappel sorbet mandarijn	
COMPÔTE VAN BOSVRUCHTEN	€ 9
Sabayon madeleine roomijs mascarpone	
TRILOGIE DESSERT	€ 12
3 zoete kleine desserts	
KAAS VAN DE PLANK	€ 14
Vijf kazen vijgenbrood appelstroop	
KOFFIE COMPLEET	€ 9
Koffie - Thee 2 zoete heerlijkheden likeur naar keuze	

Dessert- en Portwijnen

Frankrijk; Michel Gassier Viognier Gourmand	glas	€ 6
Frankrijk; Chateaux Rieussec Sauternes grand cru classé 2007	demi 0,375	€ 60
Frankrijk; Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac	glas	€ 6
Frankrijk; Domaine de Valcros hors d'age Banyuls	glas	€ 6
Italië; Pass the Cookies	glas	€ 6
Spanje; Alvear Don PX 1927	glas	€ 6
Zuid-Afrika; Lindenhof Red Muscadel	glas	€ 6
Niepoort Tawny 10 years	glas	€ 7
Niepoort Tawny 20 years	glas	€ 10

Wetenswaardigheden

Wij geven u desgewenst informatie over allergenen. **Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Een Residence Rhenen Cadeaubon, altijd leuk om te geven!

Bij de garderobe treft u een verwarmde rookruimte aan.