

vanaf vijf uur

goed te delen, hoeft niet

peentjes, verse karnemelkkwark & wilde kruiden 10
jonge prei, paprikaboemboe & gerookte eidooier 9
licht gerookte harder, zeekraal & citroendressing 12
koude tomatenbouillon, tomaat & burratastracciatella 12
focaccia margherita 8
geroosterde schelpen, bosui & knoflook 17
oesterzwamsaté, gerookte champignonjus 10
aubergine caponata stijl 11
geroosterde koolrabi, xo & beurre blanc 14
roodbaars, zwarte knoflook & gerookte visbouillon 25
kalfsspareribs, hollandse soja & gember 22
dubbeldoel runderlende, kaantjes & jus 29

Friet met mayonaise 4,5

DIY stampotje: aardappel, zuring & dooier 5

seizoensgroenten 5

groene salade & mosterddressing 4,5

sundae: vanilleroomijs in pompoenpitpraliné, pure chocolade,

crème anglaise, room & cassisbessencompôte 9

vlaflip: hangop, custard, vlierbloesemsiroop & boekweitkoekkruim 9

kaas: oudwijker fiore, rozijnenchutney 11

ijs: per bol 2,5

Thijs kookt in het seizoen, lokaal
als het kan en altijd op houtvuur
— mét zonder fratsen.

Geen dag is hetzelfde. Gerechten
deinen mee met het beste dat weide,
water en woeste grond vandaag te
bieden heeft. Wat nooit verandert?
Aandacht, verbinding
— en verdomd lekker eten.

menu van thijs

drie gangen 35

vier gangen 45

daghap 12,5

altijd vegetarisch, + glas huiswijn
(alleen aan stamtafel)