Menu

Marbré van snoekbaars - paling - zeekraal - dille

of

Wildzwijnfilet - gele biet - gefermenteerde mosterd

Grietfilet - pompoen - wilde spinazie - saffraan

Vis van het seizoen

of

Gebraden hertenfilet - paddenstoelen - pastinaak

Kaasplateau

of

Crème brûlée - hazelnoot - mousse van pure chocolade

€ 59,50

Het menu is met zorg samengesteld.
Indien er van het menu wordt afgeweken, rekenen we de à-la-carteprijzen.

Drie Haringhe

bistro

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten