

A LA CARTEKAART,

VOORGERECHTEN

Tartaar van gerookte forel, huisgerookte zalm, haringkaviaar en limoenmayonaise	€ 17,25
Drieluik van eend; een rillette van eend, mousse van eend en koud gerookte eendenborst	€ 18,00
Huisgemaakte gevogeltepaté met pistache en compote van kweepeer	€ 18,75
Vegetarische salade van geitenkaas, rode biet en krokante walnoot met aceto balsamico parels **	€ 19,00
Licht gebonden kreeftensoep met een kroketje van Hollandse garnalen	€ 14,50
Krachtige bouillon van fazant met bospaddenstoelen	€ 9,50
Gebakken kwartelborstje met een gekonfijt -boutje op Elzasser zuurkool en een saus van Calvados	€ 18,75
Tortellini van bospaddenstoelen, romige truffelsaus en pecorino bolato **	€ 17,75

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

HOOFDGERECHTEN

Gebraden hertenrugfilet op een bedje van bospaddestoelen en een saus van wilde aalbessen	€ 32,50
Gebakken Ierse runderhaas met een saus van meloesuitjes	€ 32,50
Op het karkas gebraden fazant met zuurkool, krokant spekje en een saus van Dijon mosterd en laurier	€ 33,50
Huisgemaakte 'Hazenpeper' geserveerd met een wildgarnituur	€ 29,50
Piccata van tomaat, Basmatirijst, mozzarella en krokante Parmezaan**	€ 27,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet op een stampopotje van prei met een saus van waterkers	€ 29,75
In zijn geheel gebraden zeetong (500-600 gram) à la Meunière met frites en salade	€ 52,50

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

NAGERECHTEN

Klassieke Dame blanche	€ 13,25
Taartje van pure chocolade en sinaasappel met sinaasappelsaus en ijs van witte chocolade	€ 13,25
Dessert van koffiemousse met Amaretto, amandelroomijs en huisgemaakt koffielikeurtje	€ 13,25
Mousse van Mascarpone met een interieur van braam en een bosvruchtensorbet	€ 13,25
Pallet van diverse kaassoorten en een notenbroodje	€ 13,75

MENU MARCHE

Huisgemaakte gevogeltepaté met pistache en compote van kweepeer

Gebraden hertenrugfilet met wildragout op een bedje van bospaddestoelen en een saus van wilde aalbessen

Taartje van pure chocolade en sinaasappel met sinaasappelsaus en ijs van witte chocolade

€ 42,50 per couvert

Bijpassend wijnarrangement € 24,50 per persoon

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten.

Supplement € 9,00 per persoon.