

A LA CARTEKAART,

VOORGERECHTEN

<i>Huisgerookte zalm met rosevalaadappel en Hollandse garnalen, loempia van krab met mierikswortelcrème</i>	€ 19,00
<i>Carpaccio van ossenhaas met een krokantje van Parmezaan, rucola en basilicummayonaise</i>	€ 18,00
<i>Klassieke steak tartaar met een kwarteleitje, gegrilde brioche en een crème van truffel</i>	€ 20,50
<i>Salade van couscous met munt en kikkererwten, rode biet en een Dimsum van geitenkaas**</i>	€ 17,50
<i>Licht gebonden knolselderijsoep met truffel en een gegrild briochebroodje met Schwarzwaldersham</i>	€ 10,50
<i>Bisque van kreeft met een kroketje van Hollandse garnalen</i>	€ 14,50
<i>Italiaanse Pomodorisoep met geslagen room **</i>	€ 9,75
<i>Gebakken zeewolf omwikkeld met spek, zuurkool en een saus van beurre noisette</i>	€ 18,75
<i>Cannelloni van aubergine met tomaat en rode ui, gegratineerd met Gruyèrekaas **</i>	€ 17,75

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

HOOFDGERECHTEN

<i>Op de huid gebakken skreifilet met gebakken gamba en kreeftensaus</i>	€ 29,75
<i>Gegrilde tong-scharfilet met Belgische spinazie en Hollandaisesaus</i>	€ 31,50
<i>In zijn geheel gebraden zeetong (500-600 gram) à la Meunière met frites en salade</i>	€ 53,50
<i>Gebraden hertenrugfilet met saus van peperkoek en bessen</i>	€ 34,50
<i>Gebakken Ierse runderhaas met een Provençalse saus</i>	€ 33,00
<i>Gegrilde kalfslende met zacht gegaarde kalfssucade en een saus van honing en tijm</i>	€ 30,50
<i>Gegratineerde Polenta met een groentestoofpotje en saus van spinazie **</i>	€ 28,00

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

NAGERECHTEN

<i>Taartje van mascarpone met een interieur van Amaretto en witte chocolade roomijs</i>	€ 13,50
<i>Taartje van pure chocolade met vulling van Grand Marnier en bloedsinaasappel ijs</i>	€ 13,50
<i>Klassieke Dame Blanche</i>	€ 13,25
<i>Pallet van diverse kaassoorten en een notenbroodje</i>	€ 14,25

MENU MARCHE

Huisgerookte zalm met rosevalaardappel en Hollandse garnalen, loempia van krab met mierikswortelcrème

Gebraden hertenrugfilet met saus van peperkoek en bessen

Taartje van pure chocolade met vulling van Grand Marnier en bloedsinaasappel ijs

€ 47,50 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.