

VOORGERECHTEN

Tataki van Schotse zalmfilet, huisgerookte zalm en een in panko gefrituurde gamba met saffraancreme	€ 21,75
Drieluik van tonijn: tartaar van tonijn, in peper gebakken tonijn met wakame en gegrilde tonijn met wasabimayonaise	€ 21,75
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en creme van truffel	€ 19,75
Guacamole met gepoft tomaatje, buffelmozzarella en een glaasje Gazpacho**	€ 18,75
Gepocheerde kalvslende met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes en een krokantje van Parmigiano Reggiano	€ 19,75
Salade van Rosevalaardappel en creme fraiche, met gegrilde halve kreeft en limoenmayonaise	€ 31,50
Bisque van schaaldieren met een kroketje van Hollandse garnalen en gegrilde brioche	€ 14,50
Romige soep van venkel en pernod met creme fraiche**	€ 10,50
Gegrilde halve kreeft met spinazie en Hollandaise saus	€ 31,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken paretuoenfilet met een krokantje van spek en Provençaaie saus	€ 29,25
Gebakken Ierse runderhaas met een rode Port saus	€ 38,50
Gebakken lamskoteletjes met een saus van tijm en honing	€ 33,25
Ravioli van artisjok en peccorino met zomerse gegrilde groenten**	€ 29,00
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gebakken gamba en een saus van Riesling	€ 31,75
In zijn geheel gebraden zeetong (500-600 gram) à la Meunière	€ 53,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Hollandaise saus	€ 53,50

** Vegetarisch

NAGERECHTEN

Klassieke Dame Blanche	€ 13,25
Taartje van aardbei en citroen met aardbeienroomijs	€ 13,75
Tropisch dessert van yoghurt en mango met mangosorbetijs	€ 13,75
Palet van diverse kaassoorten en notenbrood	€ 15,50

MENU MARCHE

Gepocheerde kalvslende met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes met krokantje van Parmigiano Reggiano

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gebakken gamba en een saus van Riesling

Taartje van aardbei en citroen met aardbeienroomijs

€ 49,50 per couvert

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een palet van diverse kaassoorten. Supplement € 9,00 per persoon.