

VOORGERECHTEN

Tartaar van gerookte forel, huisgerookte zalm, haringkaviaar en limoenmayonaise	€ 21,50
Carpaccio van hertenfilet met een in panko gefrituurd kwartelboutje, parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€ 19,75
Rosbief van tamme eendenborstfilet, mousse van eendenlever en rillette van gekonfijte eend met pistachenoten en Portsiroop	€ 22,50
Herfstsalade met gekarameliseerde geitenkaas, rode biet en stoofpeer en rabarbercompote**	€ 18,75
Sashimi van tonijn en een bedje van wakame met gegrilde tonijn en wasibimayonaise	€ 23,75

SOEPEN EN TUSSENGERECHTEN

Licht gebonden schaaldierensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en Pain Qnip	€ 14,50
Krachtige bouillon van fazant met bospaddenstoelen	€ 10,50
Gebakken eendenlever op gekarameliseerde appeltjes en een saus van Calvados	€ 25,75
Parelcouscous met prei en tomaat en een bitterbal van risotto**	€ 16,75
Gegrilde halve kreeft met een Hollandaise saus	€ 34,50

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Gebraden hertenrugfilet met hertenpeper en een saus van wilde aalbessen	€ 34,75
Gebakken runderhaas met een saus van meloesuitjes	€ 38,50
Gebakken eendenborstfilet met gebakken witlof en een saus van Grand Marnier	€ 31,75
Huisgemaakte 'Hazenpeper' geserveerd met een wildgarnituur	€ 29,75
Ravioli van bospaddenstoelen, gegrilde groenten, cantharellen en parmezaan met truffelsaus **	€ 29,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met sabayon van Riesling	€ 33,75
In zijn geheel gebraden zeetong (450 -500 gram) à la Meunière	€ 53,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Hollandaise saus	€ 57,50

** Vegetarisch

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche	€ 13,25
Mandarijn bavarois met ijs van witte chocolade	€ 13,75
Taartje van hazelnoot met ijs van pistache	€ 13,75
Gepocheerde Conference peer met sabayon van rum en rozijnen met ijs van Boerenjongens	€ 13,75
Palet van diverse kaassoorten en notenbrood	€ 15,50

MENU MARCHE

Tartaar van gerookte forel, huisgerookte zalm, haringkaviaar en limoenmayonaise

Gebakken eendenborstfilet met gebakken witlof en een saus van Grand Marnier

Taartje van hazelnoot met pistache ijs

€ 47,50 per couvert

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