

A LA CARTEKAART

VOORGERECHTEN

Drieluik bestaande uit tataki van zalm, in peper gebakken tonijn en een bitterbal van Hollandse garnalen met limoenmayonaise	€ 23,75
Guacamole met gepoft tomaatje, buffelmozzarella en een glaasje Gazpacho**	€ 18,75
Gepocheerde kalfslende met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en kappertjes	€ 21,75
Carpaccio van runderlende met Parmezaanse kaas, brioche met tomaat en basilicumcrème	€ 19,50
Salade van Rosevalaardappel en creme fraiche, met gegrilde halve kreeft en limoenmayonaise	€ 34,50

SOEPEN EN TUSSENGERECHTEN

Frisse koude zomerse gazpacho met foccacia van tomaat en pesto**	€ 10,50
Bisque van schaaldieren met een kroketje van Hollandse garnalen en Pain Qnip	€ 14,50
In knoflook gebakken gamba's met antiboise van Cerise tomaat	€ 22,00
Halve kreeft met spinazie en kreeftensaus	€ 34,50
Gebakken lamskotelet met dragonjus	€ 18,50

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde kalfs-ribeye met een Provençaalse saus	€ 33,00
Gebraden lerse ossenhaas met een saus van sjalot	€ 38,50
Gegrilde zeebaarsfilet met gebakken gamba en saffraansaus	€ 33,75
In zijn geheel gebakken zeetong (450 gr) met seizoensgroenten en frites	€ 53,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Bearnaisesaus	€ 57,50
Ravioli van artisjok en peccorino met zomerse gegrilde groenten**	€ 29,50

** Vegetarisch

DESSERTS

Taartje van yoghurt en framboos met frambozen sorbetijs	€ 13,50
Dessert van passievrucht met mango sorbetijs	€ 13,50
Zomerse creatie van aardbeien	€ 13,50
Klassieke Dame Blanche	€ 13,50
Palet van diverse kaassoorten en bananenbrood	€ 15,50

MENU MARCHE

Drieluik bestaande uit tataki van zalm, in peper gebakken tonijn en een bitterbal van Hollandse garnalen met limoenmayonaise

Gegrilde kalfs-ribeye met een Provençaalse saus

Creatie van aardbeien met hangop en aardbeienijs

€ 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.