

VOORGERECHTEN

Drieluik van zalm: in Limoncello gemarineerde zalm, huisgerookte zalm en in zwarte sesam en rode biet gebakken zalm	€ 21,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en crème van truffel	€ 19,75
Gepocheerde kalfslende met een loempia van zwezerik en basilicum-pesto crème	€ 19,00
Winterse salade met gekarameliseerde geitenkaas, rode biet, stoofpeer en rabarbercompote**	€ 18,75
Sashimi van tonijn met wakame en gegrilde tonijn met wasibimayonaise	€ 23,75
Klassieke Hollandse garnalencocktail	€ 19,00

SOEPEN EN TUSSENGERECHTEN

Licht gebonden schaaldierensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en Pain Qnip	€ 14,50
Krachtige bouillon van gevogelte 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

Gebakken runderhaas met een saus van meloesuitjes	€ 38,50
Gebakken kalfsrack met saus à l'oignon	€ 32,00
Ravioli van bospaddenstoelen, gegrilde groenten, cantharellen en parmezaan met truffelsaus **	€ 29,50
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een saus van Vermouth	€ 33,75
In zijn geheel gebraden zeetong (500-600 gram) à la Meunière	€ 53,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Hollandaise saus	€ 57,50
Gegrilde ribeye op een bedje van paddestoelen met een provençaaalse saus	€ 29,75
	** Vegetarisch

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche	€ 13,25
Huisgemaakte tiramisu van Amaretto met espresso ijs	€ 13,75
Mandarijn bavarois met ijs van witte chocolade	€ 13,75
Bombe van pure chocolade met een interieur van peer en sinaasappel met sorbetijs van peer	€ 13,75
Palet van diverse kaassoorten en notenbrood	€ 15,50

MENU MARCHE

Drieluik van zalm: in Limoncello gemarineerde zalm, huisgerookte zalm en in zwarte sesam en rode biet gebakken zalm

Gegrilde ribeye op een bedje van paddestoelen met een provençaaalse saus

Bombe van pure chocolade met een interieur van peer en sinaasappel met sorbetijs van peer

€ 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.