

## 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**	€ 18,25
Gepocheerde kalfslende met tonijnmayonaise, gegrilde tonijn en kappertjes	€ 21,75
Carpaccio van runderlende met Parmezaanse kaas, brioche met tomaat en basilicumcrème	€ 19,25
Salade van Rosevalaardappel en creme fraiche, met gegrilde halve kreeft en limoenmayonaise	€ 33,50

### 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	€ 33,50
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
Gebakken zeewolffilet met een saffraansaus	€ 32,75
In zijn geheel gebakken zeetong (450 gr) met seizoensgroenten en frites	€ 52,50
In zijn geheel gepresenteerde kreeft met seizoensgroenten en een Bearnaisesaus	€ 55,00
Ravioli van artisjok en peccorino met zomerse gegrilde groenten**	€ 28,50

\*\* 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.