

A LA CARTEKAART,

VOORGERECHTEN

Tataki en tartaar van tonijnfilet met huisgerookte zalm en een wasabimayonaise	€ 18,75
Klassieke steak tartaar met een kwarteleitje, gegrilde brioche en een crème van truffel	€ 20,00
Dun gesneden kalfsrosbief met Italiaanse ham, Parmezaanse kaas en een tomatensalsa	€ 18,50
Salade van halve gegrilde kreeft met zoetzure groenten en een vinaigrette van granaatappel	€ 39,50
Salade Caprese van buffelmozzarella met pomodori, basilicum en in knoflook gebakken gamba's met Aceto Balsamico en een crostini van focaccia**	€ 19,00
Licht gebonden kreeftensoep met huisgemaakt kroketje van Hollandse garnalen en half geslagen room	€ 11,75
Gegratineerde halve kreeft met tagliatelle, Hollandse garnaltjes en een Hollandaisesaus	€ 31,50
In knoflook gebakken gamba's met een ravioli van gamba en curry met een Oosterse sesamsaus	€ 17,50
Smeuige risotto van parelcouscous met fijne groenten en een saus van basilicum en tomaat **	€ 17,50

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

HOOFDGERECHTEN

Gebakken runderhaas met zomerse groenten en een saus van groene pepers en cognac	€ 32,00
Rosé gebakken Nieuw Zeelands lamsfilet met een saus van dragon	€ 32,00
Gegrilde kalfsrib-eye met gegrilde groenten en een gremolata	€ 29,75
Gegrilde zeebaarsfilet met in knoflookolie gebakken gamba's en een saus van witte wijn en saffraan	€ 28,75
In zijn geheel gebakken tarbotine met Beurre café de Paris	€ 46,50
Hele gepocheerde kreeft met Belgische spinazie en een Hollandaisesaus	€ 49,75
Vegetarische ravioli van Ricotta en spinazie, gegrilde groenten, Parmezaanse kaas en een tomatenolie**	€ 27,00

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

NAGERECHTEN

Taartje van mint en chocolade met Belgische chocolade ijs	€ 13,25
Mousse van bramen en yoghurt met bosvruchtenyoghurt roomijs	€ 13,25
Bavarois van mango en witte chocolade met een sorbet van mango	€ 13,25
Pallet van diverse kaassoorten en bananenbrood	€ 13,75
Klassieke Dame blanche	€ 13,25

MENU MARCHE

Tataki van tonijnfilet met tartaar van tonijn, huisgerookte zalm en wasabi mayonaise

Rosé gebakken kalfshaas met een saus van rode Port

Bavarois van mango en witte chocolade met een sorbet van mango

€ 42,50 per couvert

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten.

Supplement € 9,00 per persoon.

Scan hier voor een uitgebreide wijnkeuze

