

# MENU

## Voorgerechten

Mini bonbons van gerookte heilbot, gevuld met salade van gamba, Hollandse garnalen, geserveerd met wasabimayonaise, zoet-zure komkommer en in Chinees broodkruim gebakken gamba . . . . . € 16,50

Frisse salade met à la minute gerookte zalm, sinaasappeldressing en croutons. . . . . € 15,50

Combinatie van ganzenleverpâté, bonbon van ganzenlever met gekonfijte appel, salade van eendenbout en gerookte eendenborstfilet, geserveerd met pickles van rode biet, en crème van portabella. . . . . € 18,00

Carpaccio van runderhaas met basilicum pesto, Parmezaan, spekjes en pijnboompitjes . . . . . € 14,50

Tartaar van hert met mosterd-aardappelsalade, gel van zuurkool, zacht gegaard buikspek, rotsje van rookworst en compôte van rode ui. . . . . € 16,50

Panna cotta van geitenkaas met crème van gerookte mais, uiencompôte en notensalade\*. . . . . € 11,50

## Soepen

Lichtgebonden kreeftensoep met garnituur van Hollandse garnalen . . . . . € 10,50

Kokos-kerrie soep met stukjes gegrilde gamba. . . . . € 6,50

Dubbel getrokken ossenstaartbouillon waarin ravioli gevuld met pompoen, geserveerd met glaasje madeira . . . . . € 7,50

Soepje van pomodori tomaat met zongedroogde tomaat en verse groenten\*. . . . . € 6,00

## Warme voorgerechten

Gegrilde gamba's met gember-taugésaus, mihoen en kroepoek van schaaldieren . . . . . € 15,00

Gebakken zwezerik met gnocchi van zuurkool, compôte van rode ui en gedroogde pancetta . . . . . € 17,00

Gebakken ganzenlever met stroop van balsamico, blank stoofpeertje en knolselderij . . . . . € 19,50

Escargots met rösti van aardappel en Serranoham, geserveerd met knoflook-basilicumsaus . . . . . € 14,00

## Hoofdgerechten van vis

Gegrilde verse zalmfilets met bieslooksous, geserveerd met verse frietjes en salade. . . . . € 19,50

Hele tarbot gegaard in court bouillon met fijne groenten en kreeftensaus. Dit gerecht serveren wij voor 2 personen. . . . . € 59,50

Combinatie van roodbaarsfilet en gegrilde gamba's op gestoofde Chinese kool met gember-taugé saus. . . . . € 22,50

Gebakken zeeduivelfilets, omwikkeld met ontbijtspek, saus van beurre Café de Paris, verse basilicum pasta en gegrilde courgette . . . . . € 24,50

## Hoofdgerechten van vlees

Gebakken kalfslever op klassieke wijze, met spek en ui . . . . . € 19,50

Gebakken parelhoenfilet met verse pasta, aangemaakt met bospaddenstoelen-olie en romige dragon saus . . . . . € 21,50

Gebraden kwartel met stoof van gekonfijte eendenbout, krokant gebakken kalfssukade met saus van rode port . . . . . € 22,00

Getrancheerde kalfsentrecôte met saus van aceto balsamico, rucola en Parmezaanse kaas . . . . . € 21,50

Gebakken biefstuk van de haas met romige pepersaus waarin champignons en prei . . . . . € 25,00

Lasagne van truffelbéchamel, groene asperges, Epoisses en tomaten-basilicum saus\*. . . . . € 15,00

*\* Vegetarische gerechten*

*Heeft u vragen over allergenen. Laat het ons weten en wij overleggen voor U met onze Chef-Kok*

## Desserts

Tarte Tatin van Pink Lady appels met karamelijs. . . . . € 7,50

Combinatie van pure- en sinaasappelchocolade mousse en crèmeux van kersen . . . . . € 8,50

Nougatine parfait met Amaretto-mascarpone crème . . . . . € 8,00

Aan tafel geflambeerde flensjes met gekonfijte sinaasappel en vanille ijs . . . . . € 8,50

Kaasplank geserveerd met stroop van rode port, Zuidvruchtencompôte en amandel-vijgenbrood. . . . . € 11,50

## Menu's

**Verrassingsmenu**  
door onze Chef-Kok samengesteld:

5-gangen . . . . . € 50,00

4-gangen . . . . . € 40,00

3-gangen . . . . . € 32,50

2-gangen, met mokka en friandises . . . . . € 27,50

*In onze verrassingsmenu's heeft u de keuze uit een kaasplankje of een zoet dessert.*

*Ook bestaat de mogelijkheid om een extra gang toe te voegen in een verrassingsmenu in de vorm van een klein kaasplankje.*

*Hiervoor berekenen wij € 6,50*

*Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten, en wij overleggen voor U met onze Chef-Kok*

