

MENU

Voorgerechten

- Gemarineerde zalm met in limoendressing gemarineerde asperges en zoet-zure komkommer. € 16,50
- Salade van warm gerookte heilbotfilet en gegrilde coquilles met gekonfijte sinaasappel € 15,00
- Terrine van Kloosterpaling en ganzenlever met in sap van rode biet gemarineerde asperges € 19,00
- Carpaccio van kalfsvlees met basilicummayonaise en in Chinees broodkruim gefrituurde asperges € 14,50
- Tartaar van lamsvlees, bitterbal van lamsvlees, crèmeux van pistache en notencrumble. € 15,00
- Salade van witte- en groene asperges met panna cotta van asperges, oude kaas en balsamico-port siroop * € 12,50

Soepen

- Licht gebonden aspergesoep met Hollandse garniaaltjes. € 7,00
- Licht gebonden kreeftensoep met garnituur van kreeft € 10,50
- Getomatiseerde kalfsbouillon met aspergeroom en garnituur van gerookte parelhoen. € 7,00
- Soepje van venkel met gemarineerde Voorjaarsgroente* € 6,00

Warme voorgerechten

- Gegrilde gamba's met gember-taugésaus, mihoen en kroepoek van schaaldieren € 15,00
- In notenboter gebakken coquilles met crème van spinazie en kerrie beurre blanc. € 17,50
- In knoflookboter gegaarde escargots met asperges. € 14,00
- Gebakken eendenhaasjes met gegrilde asperges en rode wijnsaus € 16,50
- Gegrild lamshaasje met gebakken ganzenlever en saus van rode port. € 18,50

Hoofdgerechten van vis

- Op de huid gebakken kabeljauwfilet met asperges en basilicumsaus € 21,50
- Gegrilde zeebaarsfilet met roergebakken asperges en licht pikante sojasaus € 20,50
- Twee gebakken slibtongen met frisse salade en verse frietjes € 19,50
- Gebakken zeeduivelbiefstukjes, omwikkeld met ontbijtspek, saus van beurre Café de Paris en verse pasta. € 24,50

Hoofdgerechten van vlees

- Asperges op Brabantse wijze met peterselie krieltjes, Chablis ham, gekookt ei en botersaus € 23,50
- Gebakken lamsfilet met roergebakken asperges en rode wijn-dragonsaus. € 22,50
- Gegrilde kalfsentrecôte met in knoflook-botersaus gegaarde escargots en asperges € 22,00
- Gebakken parelhoenfilet met verse pasta en romige pepersaus waarin champignons en prei € 21,50
- Biefstuk van de haas met Stroganoffsaus en verse frietjes € 25,00
- Quiche van Zomer spinazie, zongedroogde tomaatjes, Brie en gegrilde asperges, geserveerd met saus van groene kruiden en tomaat* € 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 frisse Granny Smith appels met karamelis € 7,50
- Taartje van pure chocolade met in Fraise du Bois gemarineerde aardbeien € 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, Zuidvruchten compôte 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

