

A LA CARTE

Voorgerechten

Tartaar van ossenhaas 12.95

Tartaar van Aberdeen Angus ossenhaas met augurk, ui, truffelolie en gebakken foie gras.

Vitello tonnato 11.25

Zacht gegaarde kalfsmuis met een quenelle van romige tonijnsalade, kappertjes en frisse salade

Carpaccio van Aberdeen Angus 10.75

Dungesneden carpaccio van het Schots Aberdeen Angus rund met truffelmayonaise, basilicumolie, pijnboompitten, Reypenaer en een krokantje van Parmaham.

Vegetarische herfst pastei 9.75

Herfst pastei gemaakt met champignons en paddenstoelen.

Carpaccio van Kabeljauw en Zalm 12.25

Carpaccio van kabeljauw en zalm met een taartje van rivierkreeft met krab

Soepen

Tomatensoep 3.95

Tomatensoep met basilicum en huis gedraaide gehaktballetjes.

Knolselderij-aardappelsoep 4.25


Een romige soep van Knolselderij-aardappelsoep met truffel en spekjes

Zondagse soep 4.25

Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.

Verrassingssoep 4.45

Wisselende soep met haar garnituur.

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Hoofdgerechten

Tournedos 23.95

Ossenhaas van het Schotse Aberdeen Angus rund, begeleid met een rode wijnsjalottensaus.

Roodbaars 20.45

Filet van roodbaars met kort gesauteerde coquille, geserveerd met een jus de veau van Pedro ximenez

Lamsrack 22.95

Gebakken lamsrack koteletjes met een saus van provinciale kruiden en knoflook

Kalfslever 19.95

Gebakken kalfslever met bospaddenstoelen, ui en spekjes.

Zeetong "à la meunière" 34.55

In roomboter gebakken 440gr Noordzee tong geserveerd met een beurre blanc.

Door de Chef of uzelf te fileren.

Supplement: Foie Gras €5.50 | Salade €2.50

Het is ons een genoegen om ook de vegetarische gast optimaal te bedienen. 
Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten;
breng ons daarvan op de hoogte

Verrassingsmenu

3 gangen 35.50

4 gangen 39.50

5 gangen 45.00

Begeleidende wijnen (zowel ALC, winter-, verrassingsmenu)

3 gangen 13.05


BOB 9.75

4 gangen 17.40

BOB 12.75

5 gangen 21.75

BOB 16.25

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Desserts

Kaasplankje 10.45

Kaasplankje met 4 internationale kazen, geserveerd met walnoten, vijgencompote en notenbrood.

Tiramisu 7.50

Tiramisu met lange vingers geserveerd met een bol stooferenijs.

Bastognemousse en gezouten Karamelparfait 7.85

Parfait van gezouten Karamel geserveerd met een Bastogne mousse.

Tutti frutti 7.95

Weckpotje gevuld met gedroogde vruchten begeleid met vanille- en boerenjongens ijs.

Dame Blanche 6.75

Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauw warme chocoladesaus.

Coupe Sorbet 8.25

4 verschillende soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom