

A LA CARTE

Voorgerechten

Tartaar van ossenhaas 12.95

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

Huis gerookte zalm 12.25

Lauwarme zalm, huis gerookte met een mousse van asperges

Carpaccio van Aberdeen Angus 10.75

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

Taartje van peer met Roquefort 9.95

Een taartje van gekarameliseerde peer, pecan noten en salade met roquefort blauwader kaas.

Surf en Turf 12.95

Zacht gegaarde kalvsmuis met geschroeide tonijn, asperges en een mayonaise van gepofte knoflook

Soepen

Chinese Tomatensoep 4.25

Chinese tomatensoep met taugé, prei, kip en stukjes ei

Aspergesoep 4.50


Een gebonden soep van asperges met stukjes ham

Zondagse soep 4.50

Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.

Verrassingssoep 4.75

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.

Rogvleugel 20.45

Filet van rogvleugel met kappertjes, mosterd, amandel schaafsel geserveerd met een beurre blanc.

Lamsrack 22.95

Gebakken lamsrack koteletjes met een saus van provinciaalse kruiden en knoflook.

Kalfslever 19.95

Gebakken kalfslever met bospaddenstoelen, ui en spekjes.

Asperges op Gimmertse wijze 22.25

Asperges uit Gimmertse grond geserveerd met ham, ei en gekookte krieltjes begeleid door een Hollandaisesaus.

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: Asperges 6 stuks €8.75 | 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


4 gangen 17.40

5 gangen 21.75

BOB 9.75

BOB 12.75

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.

Pêche melba 7.35

Vanille ijs geserveerd met frambozensaus en perziken..

Frambozenmousse en witte chocoladeparfait 7.85

Parfait van witte chocolade geserveerd met stukjes roze koek en een frambozen mousse.

Monchou en kersen 7.95

Weckpotje gevuld met monchou en kersen met ijs van stracciatella

Dame Blanche 6.95

Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauw warme chocoladesaus.

Coupe Sorbet 8.35

4 verschillende soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom

Irish koffie	€6.25
French koffie	€6.25
Spanish koffie	€6.25
Italian koffie	€6.25
D.O.M. koffie	€6.25