

# A LA CARTE

## Voorgerechten

### Tartaar van Ossenhaas 14.75

*Tartaar van Aberdeen Angus ossenhaas met augurk, ui, truffelolie, kwartelei en gebakken Foie gras begeleid door een oude balsamico*

### Paling "Rijpelaal" op Toast 14.45

*Paling van de 'Rijpelaal' op toast met Hollandse garnalen*

### Carpaccio van Aberdeen Angus 12.95

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

### Crème brûlée van Geitenkaas 12.75

*Crème brûlée van Geitenkaas met een frisse salade, sinaasappel marmelade, noten en een oude balsamico*

### Gebakken Zwezerik 14.75

*Gebakken kalfszwezerik met gekarameliseerde witlof en een jus de veau van truffel*

## Soepen

### Tomatensoep 4.95

*Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum*

### Herfstsoep 5.50


*Een romige soep rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen*

### Zondagse soep 4.95

*Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.*

### Verrassingssoep 5.50

*Wisselende soep met haar garnituur.*

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

## Hoofdgerechten

### **Tournedos 26.95**

*Ossenhaas van het Schotse Aberdeen Angus rund, begeleid met een rode wijn-sjalottensaus.*

### **Kreeft 34.95**

*Een hele Canadese kreeft met spinazie en kreeftensaus, gegratineerd met Reypenaer (beperkt voorradig)*

### **T-bone van Aberdeen Angus 450 gr 32.25**

*Gegrilde T-bone steak van Aberdeen Angus (inclusief bot) geserveerd met kruidenboter*

### **Parelhoen 25.95**

*Parelhoen met gebakken foie gras, begeleid door een jus de veau van truffel*

### **Griet "à la meunière" 28.95**

*In roomboter gebakken 440-500gr Griet geserveerd met een beurre blanc.*

*Door de Chef of uzelf te fileren.*

**Supplement: Gebakken Foie Gras €6.95 | Salade €2.75 | Saus €2.25**

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 37.95**

**4 gangen 41.95**

**5 gangen 47.45**

## Begeleidende wijnen (zowel ALC, Herfst-, Verrassingsmenu)

**3 gangen 14.85**

**BOB 9.95**

**4 gangen 19.80**

**BOB 12.75**

**5 gangen 24.75**

**BOB 16.55**



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

## Desserts

### **Appel en Peren Crumble 7.95**

*Crumble uit de oven gemaakt van appels en peren geserveerd met slagroom en vanille ijs*

### **Parfait van Stroopwafels 7.75**

*Parfait van Stroopwafels geserveerd met een mousse van caramel*

### **Dame Blanche 7.55**

*Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauw warme chocoladesaus.*

### **Chocolade Fantasie 7.95**

*Chocolade fantasie met cookie ijs, brownie, chocolade ijs en Caramel saus*

### **Kaasplankje 10.65**

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

### **Verrassingsdessert 8.65**

*Dessert uit het verrassingsmenu voor uw geserveerd.*

Irish koffie €6.25

French koffie €6.25

Spanish koffie €6.25

Italian koffie €6.25

D.O.M. koffie €6.25

Wevershuisje Limoncello €4.75