

A LA CARTE

Voorgerechten

Paling "Rijpelaal" op Toast 14.45

Paling van de 'Rijpelaal' op toast met garnaltjes en cocktailsaus

Buikspek 14.95

Langzaam gegaard buikspek met truffelrisotto bitterbal en gebakken foie gras

Carpaccio van Aberdeen Angus 12.95

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

Bladerdeeg taartje 12.75

Taartje van bladerdeeg met sous-vide gegaarde gele en rode biet, walnoot en kruimels van Roquefort

Ham met meloen 13.75

Serano ham met meloen en asetto balsamico dressing, pijnboompitjes en mozerella

Soepen

Tomatensoep 5.95

Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum

Truffel soep 6.25


Een gebonden soep van zomer truffels

Zondagse soep 5.95

Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.

Verrassingssoep 6.50

Wisselende soep met haar garnituur.

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Hoofdgerechten

Tournedos 31.95

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

Kabeljauw 26.95

Gebakken kabeljauwfilet met groene kruidenkorst en witte wijn saus

Surf en Turf 27.95

Gemarineerde gamba's met gebakken Aberdeen Angus diamanthaas geserveerd met een gepofte knoflook jus de veau

Eend "à l' orange" 27.25

Gebraden tamme eendenborst begeleid door een jus de veau van sinaasappel

Zeetong "à la meunière" 36.95

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

Door de Chef of uzelf te fileren.

Supplement: Gebakken Foie Gras €7.95 | 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 40.95

4 gangen 46.95

5 gangen 51.45

Begeleidende wijnen (zowel ALC, Zomer-, 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

Aardbeien Romanoff 7.95

Aardbeienroom met een vleugje wodka, geserveerd met een bol vanille ijs en verse Gimmertse aardbeien.

Dame Blanche 7.95

*Vanille ijs geserveerd met slagroom en lauw warme chocoladesaus.
(evt ook met advocaat ipv chocoladesaus te bestellen)*

Coupe sorbet 7.95

Coupe sorbet met mango en bloedsinaasappel sorbetijs, Sprite en vers fruit

Crème Brûlée 8.45

Crème Brûlée afgebrand met rietsuiker geserveerd met bol strawberry-cheesecake ijs

Kaasplankje 11.25

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

Verrassingsdessert 9.25

Dessert uit het verrassingsmenu voor uw geserveerd.

Irish koffie €6.75

French koffie €6.75

Spanish koffie €6.75

Italian koffie €6.75

D.O.M. koffie €6.75

Wevershuisje Limoncello €4.95