

A LA CARTE

Voorgerechten

Gerookte Eendenborst 17.95

Gerookte eendenborst met geroosterde briocheboord, mousse van gekonfijte eendenbout, bospaddenstoelen, vijgencompote, hazelnoten en een vinaigrette van truffel

Huis gerookte Zalm 18.95

Lauw warme huis gerookte zalm geserveerd met zuurkool, spekjes en witte wijnsaus

Gegratineerde Vijg 14.75 (V)

Uit de oven gegratineerde vijgen met blauwe schimmelkaas, honing en roosje van Seranoham

Carpaccio van Aberdeen Angus 15.25

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

Tarte tatin 13.25 V

Op de kop gebakken pompoentaartje met knoflook, verse thijm gegratineerd met brie, en een frisse salade met noten

Soepen

Tomatensoep 7.25 V

Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum

Uien soep 7.25 V


Een rijkelijk gevulde uiensoep met kaascrouton

Zondagse soep 7.25

Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.

Verrassingssoep 7.55 V

Wisselende soep met haar garnituur.

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Hoofdgerechten

Tournedos 34.75

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

Picanha 32.25

Gebakken Picanha van het Schotse Aberdeen Angus rund geserveerd met knoflookboter

Rode Mul 31.95

Gebakken rode mul filet met een gefrituurde gamba en een kreeftensaus

Hertenbiefstuk 36.95

Gebakken hertenbiefstuk met spruitjes, tarte tatin van stoofpeer, zuurkool en wildjus

Zeetong "à la meunière" 43.95

In roomboter gebakken 420-500gr Zeetong geserveerd met een beurre blanc.

Door de Chef of uzelf te fileren

**Supplement: Gebakken Foie Gras €9.95 | Salade €2.75 | Saus €2.25
Broodplank €5.50 |**

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 45.95

4 gangen 51.95

5 gangen 56.45

Begeleidende wijnen (zowel ALC, Winter-, Verrassingsmenu)

3 gangen 19.35

BOB 13.95

4 gangen 25.80

BOB 18.60

5 gangen 32.25

BOB 23.25



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Desserts

Appel en Peren Crumble 9.25

Crumble uit de oven gemaakt van appels en peren geserveerd met slagroom en Dolce de Leche ijs

Tiramisu 9.25

Mascarpone crème met lange vingers en een laagje cacao geserveerd met slagroom en stoofperenijs

Kaasplankje 12.35

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

Dame Blanche 9.25

Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauw warme chocoladesaus of advocaat

Verrassingsdessert 9.95

Dessert uit het verrassingsmenu voor uw geserveerd.

Irish koffie	€7.25
French koffie	€7.25
Spanish koffie	€7.25
Italian koffie	€7.25
D.O.M. koffie	€7.25
Wevershuisje Limoncello	€5.55