

# A LA CARTE

## Voorgerechten

### Garnalen Cocktail 15.95

*Cocktail gemaakt met Hollandse en Noorse garnalen, granny smith appel, sesamsoja dressing, kwartel ei en mousse van asperges*

### Gebraden Lamsham 17.95

*Lamsham met gemarineerde asperges, pestomayonaise, balsamico dressing, notenmix en gekarameliseerde ganzenlever ficelle*

### Carpaccio Rode Biet 14.75

*Rode bieten carpaccio met een salade van vergeten groente, zoetzuur van beukenzwammetjes, een gepofte zwarte knoflookmayonaise en een krokantje van schorseneren*

### Carpaccio van Aberdeen Angus 15.25

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

### Gebakken Zwezerik 19.25

*Gebakken kalfszwezerik met truffelrisotto en gekarameliseerde ganzenlever ficelle*

## Soepen

### Tomatensoep 7.45

*Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum*

### Asperge soep 7.45


*Een gebonden soep van asperges met stukjes ham*

### Zondagse soep 7.45

*Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.*

### Verrassingssoep 7.95

*Wisselende soep met haar garnituur.*

 = Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

# Hoofdgerechten

## Tournedos 35.25

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

## Zalm 32.95

Gebakken zalmfilet met Mortelse asperges geserveerd met een Hollandaisesaus

## Varkenshaas 31.95

Gebakken varkenshaas gevuld met brie en cranberry's geserveerd met dingesneden Ibericoham en een romige champignonsaus

## Mortelse Asperges 31.25

Asperges uit de Mortelse grond geserveerd met ham, ei, peterselie begeleid door een Hollandaisesaus.

## 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 €4.25 | Saus €2.25**  
**Broodplank €5.50 | Asperges €10.95 |**

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 47.95

4 gangen 53.95

5 gangen 58.45

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

3 gangen 20.85

4 gangen 27.80

5 gangen 34.75

BOB 14.25

BOB 19.00

BOB 23.75



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

## Desserts

### **Witte Chocolade Parfait 9.75**

*Parfait van witte chocolade, met stukjes aarbei, gedroogde frambozen, fruit coulis en een Bastogne mousse*

### **Crème Brûlée 9.75**

*Romige afgebrande vanille pudding met slagroom en Lemon Pie ijs*

### **Kaasplankje 12.35**

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

### **Dame Blanche 9.75**

*Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauwwarme chocoladesaus of advocaat*

### **Verrassingsdessert 10.25**

*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