

A LA CARTE

Voorgerechten

Trio uit de Zee 16.95

*Bombe van gemarineerde Zalm gevuld met rivierkreeftsalade,
Tartelette met rode biet compote en Rijpelaal Paling,
Makreel taartje met doperwten, ingelegde rode ui en granny smith*

Gegratineerde Vijg 15.25 (Kan)

*Uit de oven gratineerde vijgen met blauwe schimmelkaas, honing,
notenmix en roosjes van Seranoham*

Garnalen Cocktail 15.95

Cocktail gemaakt met Hollandse en Noorse garnalen, Granny Smith-appel, sesam-sojadressing, kwartelei en espuma van groene kruiden

Carpaccio van Aberdeen Angus 15.25

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

Gerookte Eendenborst 17.25

*Gerookte eendenborst met geroosterde briochebrood, mousse van
gekonfijte eendenbout, zoet-zure beukenzwammetjes, vijgencompote,
gezoete hazelnoten, en een vinaigrette van truffel*

Soepen

Tomatensoep 7.45

Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum

Herfst soep 7.45

Een gebonden soep, rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen en room

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 36.25

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

Gamba Spies 29.25

Spies van gebakken en gepelde Gamba's met witte wijn saus

Picanha 35.25

Gebakken Picanha van het Schotse Aberdeen Angus rund geserveerd met knoflookboter

Brabants Stoofpotje 28.95

Langzaam gegaarde rundersukade, gestoofd in Brand Dubbelbockbier met wortel en peperkoek

Zeetong "à la meunière" 44.95

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 |**

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 48.95

4 gangen 54.95

5 gangen 59.45

Begeleidende wijnen (zowel ALC, herfst-, Verrassingsmenu)

3 gangen 20.85

BOB 14.25

4 gangen 27.80

BOB 19.00

5 gangen 34.75

BOB 23.75



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Desserts

Stroopwafel Parfait 9.75

Parfait van stroopwafel, met stukjes caramel en een Caramel-mousse

Kaasplankje 12.35

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

Appel en Peren Crumble 9.75

Crumble uit de oven gemaakt van appels en peren geserveerd met slagroom en gezouten caramel ijs

Dame Blanche 9.75

Vanille-ijs geserveerd met slagroom en lauw warme 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