

# A LA CARTE

## Voorgerechten

### Garnalen Cocktail 16.25

Cocktail gemaakt met Hollandse en Noorse garnalen, granny smith appel, sesamsoja dressing, zoet-zure komkommer, kappertjes en schuim van Crème fraîche

### Carpaccio van Aberdeen Angus 15.45

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

### Paling 'Rijpelaal' op toast 16.75

Paling van de 'Rijpelaal' op toast met tartaar van rode biet en gekarameliseerde foie gras ficelle en een balsamicodressing

### Gegratineerde Vijg 15.25 (kan )

Uit de oven gegratineerde vijgen met roquefort kaas, honing, notenmix en roosjes van Seranoham

### 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 7.75

Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum

### Herfst soep 7.75

Een gebonden soep, rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen en room

### Zondagse soep 7.75

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 37.25

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

## Schol filet à la moutarde 31.45

*Schol filet, goudbruin gebakken in roomboter met een fijne mosterdkorst, Hollandse en Noorse garnaltjes en een witte wijn saus*

## Picanha 35.75

*Gebakken Picanha van het Schotse Aberdeen Angus rund geserveerd met huisgemaakte kruidenboter*

## Brabants Stoofpotje 30.95

*Langzaam gegaarde rundersukade, gestooft in Brand Dubbelbockbier met wortel en peperkoek*

## Zeetong "à la meunière" 45.95

*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 51.95**

**4 gangen 57.95**

**5 gangen 62.45**

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

**3 gangen 21.45**

**BOB 14.85**

**4 gangen 28.60**

**BOB 19.80**

**5 gangen 35.75**

**BOB 24.75**



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

## Desserts

### **Stroopwafel Parfait 9.95**

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

### **Appel Crumble 9.95**

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

### **Kaasplankje 12.35**

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

### **Dame Blanche 9.95**

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

### **Verrassingsdessert 10.45**

*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 €5.95