

A LA CARTE

Voorgerechten

Garnalen Cocktail 17.25

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 16.45

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

Paling 'Rijpelaal' op toast 17.75

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

Gegratineerde Vijg 16.25 (kan)

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

Gerookte Eendenborst 18.25

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

Soepen

Tomatensoep 8.25

Met oma's huis gedraaide gehaktballetjes en basilicum

Herfst soep 8.25

Een gebonden soep, rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen en room

Zondagse soep 8.25

Huisgetrokken runderbouillon met soepgroente, gehaktballetjes en soepvlees.

Verrassingssoep 8.45

Wisselende soep met haar garnituur.



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen

Hoofdgerechten

Tournedos 38.75

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

Schol filet à la moutarde 32.95

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

Picanha 36.95

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

Brabants Stoofpotje 31.95

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

Zeetong "à la meunière" 47.95

*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 52.95

4 gangen 58.95

5 gangen 63.45

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 10.25

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

Appel Crumble 10.25

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

Kaasplankje 12.75

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

Dame Blanche 10.25

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

Verrassingsdessert 10.75

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



= Vegetarisch gerecht of als vegetarische variant te bestellen