

Voorgerechten Februari

7.95

Thaise visloempia

kokosrasp | bosui | crispy sla | groene curry |

Carpaccio van Noorse zalm

Mosterd crème | kwartelei | aardappel spaghetti |

Klassieke Steak Tartaar

Gehakt ei | augurk | ui | peterselie | kappertjes |

Flensje met gerookte eend

Hoy sinsaus | prei | chili | komkommer |

Gandaham met Parmezaan

Kaviaar van paprika | sherrydressing | kruidensla |

Geitenkaas in filodeeg

notensla | pijnboompitten | honingdressing |

Vegetarische spinaziesoep

kruidenkaas | croutons |

Geurige wildbouillon

kervel | anijschampignons | oesterzwammen |

Turks brood met kruidenboter en een pittige kruidenmayonaise 3.50

Bij de voorgerechten is het brood uiteraard inbegrepen



Hoofdgerechten Februari

14.95

Op de huid gebakken kabeljauw

Aardappelrösti | paddenstoelen | saus van brandy |

Zalmfilet op een kant gebakken

paksoy | bosui | kokos | taugé | saus van groene curry |

Gegrilde rundersteak

pastinaak | winterpeen | krieltjes | saus van eekhoorntjesbrood |

Varkenshaas uit de oven

salie | mozzarella | puree | sugarsnaps | rode wijnsaus |

Risotto van paddenstoelen

rucola | truffelcrème | gegrilde courgette |

Tarte tatin van rode biet

geitenkaas | tempura bloemkool | aardappelcrisp |

Wij serveren onze hoofdgerechten met passende garnituur en een salade

Frites met mayonaise 1.50



Carpaccio's XL

Italiaanse carpaccio XL van rund (ø 30 cm) 12.50

Pesto | Grana Padano | pijnboompitten |

Oosterse carpaccio XL van rund (ø 30 cm) 12.50

Soja | taugé | wasabicrème | kroepoek | chilipeper | bosui |

Spaanse carpaccio XL van rund (ø 30 cm) 12.50

Aïoli | chorizo | rucola | pijnboompitten | manchego |

Texel carpaccio XL van lam (ø 30 cm) 12.50

honing-tijm dressing | geitenkaas | pijnboompitten |

Appels & Peren carpaccio XL van rund 16.50

6 gamba's | pesto | pijnboompitten | tomaat | knoflook |

Franse carpaccio XL van rund (ø 30 cm) 18.50

Truffelcrème | eendenlever | oude kaas | rucola |

Oesters 2.50 p/st

½ dozijn (6) 12.50

Turks brood met kruidenboter en een pittige kruidenmayonaise 3.50

bestelt u een voorgerecht dan is brood inbegrepen

Hoofdgerecht Classics

Zeetong 500 gram 30.50

Roomboter | citroen | peterselieaardappelen | + €9

Gebakken gamba's (10 stuks) 21.50

Knoflook | tomaat | noedels |

Kalfszwezerik 23.50

Calvadossaus | rosevalaardappel |

Kalfszwezerik Rossini 27.50

Calvadossaus | rosevalaardappel | eendenlever |

Ierse Tournedos 250 gram 24.50

Rosevalaardappel | 3 sausjes |

Ierse Tournedos Rossini 27.50

Rosevalaardappel | maderasaus | eendenlever |

Argentijnse entrecote 250 gram 21.50

Rosevalaardappel | 3 sausjes |

**Combinatie van varkenshaas,
kalfsoester en ossenhaas** 21.50

Rosevalaardappel | 3 sausjes |

Bij deze hoofdgerechten serveren wij een salade

Frites met mayonaise 1.50

Platters

Een tapasachtige manier om kennis te maken met onze menukaart.

Wij serveren de Platters vanaf 2 personen.

Cold Platter 8.95 p/p

Een selectie uit de voorgerechten van onze maandkaart

Special Platter 12.95 p/p

Een selectie uit de voorgerechten van onze specials

Sweet Platter 7.95 p/p

Een selectie van onze nagerechten

Sweet wine Platter 6.50 p/p

5 Bijpassende dessertwijnen voor de sweet platter

Brood

Turks brood met kruidenboter en een pittige kruidenmayonaise 3.50

Bij de voorgerechten is het brood uiteraard inbegrepen

Nagerechten Februari

6.95

Witte chocolademousse

granaatappel | yoghurtijs | chocoladecracker |

Wijn : Banyuls Blanc, VDN 4.65

Limoen cheesecake

bosbessen | citroenijs | amandelkoekje |

Wijn : Santa Alicia, late harvest muscatel 3.90

Kruidige peren trifle

vanilleijs | mascarpone |

Wijn : Elysium, Black Muscat 4.65

Panna cotta van kokos

Ananas | limoenschuim | gepofte wilde rijst |

Wijn : Muscat de Beaumes de Venise Rosé 3.90

Parfait van hazelnoot en toffee

vanillesaus | chocostengel |

Wijn : Château le Thibaut, Monbazillac 3.90

Kaasplankje

Binnenlandse kaas | buitenlandse kaas | kletsenbrood |

Wijn : Pedro Ximenez, Sherry Dulce Nectar 4.65

