

Lunchgerechten

Pompoensoep met amandelmascarpone	9
Uitsmijter met hoeve-eieren, boerenham en kaas	9
Omelet met bospaddenstoelen en geroosterd zuurdesembrood	12
Gegrilde camembert met focaccia en een salade van noten en druiven	15
Surinaams broodje met pulled chicken en pikante mangochutney	13
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing Extra: eendenleverkrullen	14 5
Clubsandwich met gerookte zalm, avocado, Hollandse garnalen en dragonroomkaas	15
Poké bowl met sushirijst, wakame, sojaboontjes, rettich, tonijn, krokant gefrituurde gamba's en sesammayonaise	15
Salade van koude en warme vissoorten	16
Steak tartaar van ossenhaas met kappertjes, augurk, ui, mosterd, ei, crouton en worcestersaus -Klein -Groot	15 20
Stampotje andijvie en witlof met gestoofde sukade en krokant buikspek	20
2 gangen lunchmenu met een glas wijn en een kopje koffie	32

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.

Menukaart

Voorgerechten

Pompoensoep met een crème van amandelmascarpone	9
Wildbouillon met een gefrituurde spies van wildzwijn	11
Gebakken bospaddenstoelen met een Tarte Tatin van rode ui met gesmolten Vacherin Mont d'Or en truffelhoning	13
Terrine van gerookte zalm, Hollandse garnalen, saffraancrème crue en haringkaviaar	15
Poké bowl met sushirijst, wakame, avocado, sojaboontjes, rettich, tonijn, krokant gefrituurde gamba's en sesammayonaise	15
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing Extra: eendenleverkrullen	14 5
Steak tartaar van ossenhaas met kappertjes, augurk, ui, mosterd, ei, crouton en worcestersaus	15
Macaron van salmiak gevuld met eendenlever, geroosterd hert, pistache en stroop van granaatappel	17
Pasta met kreeftensaus, coquille en langoustines	19

Hoofdgerechten

Paddenstoelenrisotto met gepocheerd ei en schuim van truffel	21
Gebakken kabeljauwfilet met kerriesaus en geroosterde bloemkool	24
Op de graat gebakken griet met Hollandse garnalen en een schuim van gerookte hazelnoten	26
Krokant gebakken buikspek van Baambrugs big met gestoofde koontjes en pastinaak	24
Gebraden eendenborst met kroket van gekonfijte poot, zuurkool en saus van appelstroop	24
Tournedos met saus van gepofte sjalot, knoflook en rozemarijn	28
Hertenrugfilet met een saus van Ruby chocolade en een tweekleurenstoofpeer	29
Krokant gebakken kalfszwezerik met een saus van vijgen en rode port	29

Wisselend 3-gangenmenu	38
Wisselend 4-gangenmenu Als extra gang te bestellen, vier soorten kaas met appelstroop en notenbrood	45 8
5 gangen proeverij menu vijf kleine gerechtjes van de kaart zondag t/m donderdag (uitgezonderd feestdagen)	32
Voor kinderen tot 12 jaar maken wij een passend kindermenu	

Desserts

Speculaasparfait met mandarijn	8
Bananenmoorkop gevuld met mousse, ijs en chocolade	8
Brownietaart met mousse van ruby chocolade en chocoladeroomijs	9
Bladerdeeg met amandelspijs, warme kersen, crumble en vanille-ijs	9
Diverse kazen met notenbrood en appelstroop	13
Bonbons voor bij de koffie gemaakt door chocolatier Jelle Voorzee	per stuk 1,50

Dessert wijnen

Saussignac Vendanges d'Autrefois, Bergerac aroma's van rijpe abrikoos en honing. Een goede begeleider van fruitige desserts en blauwe kazen.	5
Elysium Black Muscat, California geur van rozen en cassis. Mooi in combinatie met vanille desserts en chocolade.	6
Pedro Ximenez Cosecha, Jerez rijp en gedroogd fruit, rozijnen. Lekker bij ijs, noten en vijgen.	6

Port

Graham's Six Grapes Reserve Port Deze Port heeft rijke geuren van pruimen en zwarte kersen. Six Grapes is heerlijk bij stevige kaassoorten en in combinatie met pure chocolade.	4,50
Graham's Port The Tawny Port met aroma's van geroosterde amandelen, sinaasappel en kaneel. Drink The Tawny na het diner bij rijpe kazen, karamel of notentaart.	5,50
Graham's 20 Years Old Tawny Port Licht bruin rode kleur met aroma's van rijp- en gedroogd fruit. Heerlijk bij belegen en rijpere kaassoorten, dadels, vijgen, noten en chocolade.	12,50
Proeverij van Port	10,00