

Lunchgerechten

Soep van geroosterde paprika met focaccia en Pierre Robert	11
Bouillabaisse maaltijdsoep van schaal- en schelpdieren met rouille en croutons	15
Uitsmijter van hoeve-eieren met boerenham en kaas	9
Oeuf Bénédic, briochebrood met gerookte zalm, gepocheerd ei en Hollandaise saus	15
Pantosti met truffelkaas en een salade van groene asperges, geroosterde tomaat en tomatenmayonaise	13
Clubsandwich met gerookte kip, spek, kaas, kerriemayonaise en frites	15
Salade van koude en warme vissoorten	17
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing Extra: eendenleverkrullen	15 6
Poké bowl met sushirijst, wakame, sojaboontjes, rettich, tonijn, krokant gefrituurde gamba's en sesammayonaise	16
Spies van gegrilde ossenhaas en een oosterse salade met mango, noten en koriander	18
2 gangen lunchmenu met een glas wijn en een kopje koffie	34

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

Soep van geroosterde paprika met focaccia en Pierre Robert	11
Ravioli van gamba en coquille opgeschonken met een bisque van schaaldieren	13
Avocado gevuld met humus, kerrie, krokante tortilla en geroosterde tomaat	12
Poké bowl met sushirijst, wakame, avocado, sojaboontjes, rettich, tonijn, krokant gefrituurde gamba's en sesammayonaise	16
Cocktail van Hollandse garnalen met grapefruit en cocktailsaus	15
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing - Extra: eendenleverkrullen	15 6
Marbré van gekonfijte eend, eendenlever en gerookte eendenborst met zwarte bes en pistache	14
Pata negra met gamba, coquille, meloen en kerrie	19
Tagliatelle met saus van paddenstoelen - Met geraspte Parmezaan - Met krokant gebakken kalfszwezerik	13 19

Hoofdgerechten

Groene asperges met brioche brood, gesmolten truffelkaas, gepocheerd ei en hollandaisesaus	22
Gegrilde tonijn met artisjok, aubergine en gnocchi	25
Pasta met in pikante knoflookolie gebakken schelpjes, roodbaars en gamba	27
Zeewolf met een dakje van mosterd en Parmezaan met beurre blanc van citrus	26
Filet van boerderijmaiskip met een pikante salsa van spek, cashewnoten en zilverui	24
Medaillons van Iberische varkenshaas met een stoof van de wang en champignons	25
Kalfslende en krokant gebakken zwezerik met een saus van tomaat en dragon	29
Tournedos met een saus van geroosterde paprika	30

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

Citroentaart met meringue en blackcurrant sorbetijs	9
Gâteau chaud van chocolade met tonkabonenijs	9
Stroopwafelijis met gezouten karamel en notenpraline	9
Parfait van Baileys, koffie en koekjes	9
Diverse kazen met notenbrood en appelstroop	14
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