

Lunchkaart

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 Bénédicte, 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

Gazpacho met tonijn, rivierkreeft en schuim van basilicum - Vegetarisch met crème crue	12 10
Lamshaasje met gefrituurde uitjes opgeschonken met lamsbouillon	12
Salade met little gem, groene asperges, geschaafde Parmezaanse kaas, croutons en gepocheerd ei	13
Zalmtartaar met een salade van Hollandse garnalen, Granny Smith en avocado	14
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing - Extra: eendenleverkrullen	15 6
Picanha van de barbecue met brioche en pickles	15
Kip, kreeft, mango, pistache, gel van citrus	16
Coquilles met gegrilde witlof, beurre blanc en krokant van chorizo	17
In pikante knoflookolie gebakken langoustines en vongole met crostini en antiboise	19

Hoofdgerechten

Curry van bloemkool met cashewnoten, sesam, koriander en naanbrood	21
Tweekleurenpastas met gegrilde tonijn en antiboise	25
Heilbot met mosselen en mosterdroomsaus	25
In roomboter gebakken tarbot met citroen en peterselie	26
Krokant gebakken buikspek met coquille en schuim van langoustine	27
Gegrilde runderribeye met bearnaisesaus en geroosterde aardappelen	24
Krokant gebakken kalfszwezerik met tomatenrisotto en geschaafde truffel	29
Tournedos van de barbecue met crème van geroosterde zoete aardappel en een saus van knoflook en tijm	30
Wisselend 3-gangenmenu	39
Wisselend 4-gangenmenu	46

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

Millefeuille met crème suisse, rood fruit en yoghurtbosvruchtenijs	9
Karamel fudgetaart met zeezout, witte chocoladeroomijs en macadamianoten	9
Tiramisu van sinaasappel met Grand Marnier en chocolade-sinaasappelsticks	9
Blondie met pistache en passievruchtenijs	9
Diverse kazen met appelstroop en vijgennotenbrood	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