

Lunchkaart

Dagsoep	8
Uitsmijter van hoeve-eieren met boerenham en kaas	9
Krokant gebakken brood met San Danieleham en een omelet met bospaddenstoelen	13
Volkoren triangel met warm gerookte kipfilet en een kerriesalade met avocado	13
Pompoenpitbrood met gerookte rundribeye, gepofte knoflookmayonaise en pickles	14
Toast met avocado, gerookte zalm, lente-ui en gepocheerd ei	16
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffeldressing Extra: eendenleverkrullen	15 6
Sandwich vis belegd met gerookte paling, gerookte zalm, garnalenkroket en Hollandse garnalen	20
Salade vis met warme en koude vissoorten	20
Truffelrisotto met geroerbakte ossenhaaspuntjes	20
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

Aardappeltruffelsoep met bospaddenstoelen - Extra: kaantjes van zwezerik	9 3
Mabré van pompoen en geitenkaas met een walnotenpesto	14
Picanha van de Big Green Egg met chimichurri en paprikapopcorn	15
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise - Extra: eendenleverkrullen	15 6
Proeverij van Hollandse garnalen (cocktail, soepje, bitterbal en een bonbon met gerookte zalm)	17
Tartaar van tonijn met citroenolie, coquille, lauwwarme wakame en krokant van kip en pata negra	18
Terrine van eendenlever met croutons van suikerbrood en gemarineerde pruimen	19

Hoofdgerechten

Biet Wellington (rode biet, champignons en bladerdeeg)	21
Gebakken kabeljauw met ossenworst en kaantjes van pancetta en aardappel	26
Tongscharfilet met een kroket van kreeft en beurre blanc	27
Op de huid gebakken roodbaars met een schuim en ravioli van langoustine	27
Kalfshaas met krokant gebakken zwezerik en een saus van eekhoortjesbrood	28
Tournedos met stroganoffsaus op onze wijze	32

Desserts

Meringue met hangop, amarene kersen en yoghurtijs	9
Chocolademousetaartje met praline van hazelnoot en sinaasappelsorbet	9
Gepocheerde peer met een madeleine, amaretto mascarpone en pistache-ijs	10
Kaasplateau met notenbrood en appelstroop	14

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