

Voorgerechten

Soep van tomaat en geroosterde paprika, mascarpone en basilicum	9
Lauwarme geitenkaas met tomatenmarmelade en voorjaarssalade	13
Dungesneden tonijn met een salsa van v oorjaarsgroente en rivierkreeft	16
Steak tartaar met sjalot, ei, bieslook, mosterd, kappertjes, augurk, fleur de sel en worcestersaus	16
Carpaccio van MRIJ rund met truffelmayonaise, pijnboompitten, kappertjes, rucola en Parmezaanse kaas	16
- Supplement: eendenleverkrullen	6
Terrine van eendenlever met een compote van rode biet, Granny Smith, krentenbrood en balsamico	17
Ravioli gevuld met carbonara, krokant gebakken buikspek en een schuim van knolselderij	15
Langoustines en vongole gebakken in pikante knoflookolie, crostini en antiboise	20
- Grote variant	28

Hoofdgerechten

Quiche met groene asperges en truffelkaas	23
Op de huid gebakken roodbaars met ravioli van ricotta, citroengras en een saus van schaaldieren	28
Op de graat gebakken tarbot met beurre blanc en aardappelmousseline	29
Krokant buikspek met coquilles en een saus van kerrie	28
Tournedos met dikke frieten en bearnaisesaus	31
Krokant gebakken zwezerik met gestoofde kalfswang en een saus van gewelde pruimen	32
Wisselend 3-gangenmenu	39
Wisselend 4-gangenmenu	45

Desserts

Nespresso ijskoffie van pure chocolade en marshmallow	8
Limoncellokwarktaartje met bosvruchtenijs en meringue	9
Oreo cheesecake met Oreo ijs	9
Aardbeien met vanille-ijs, champagnesabayon en atsina cress	11
Kaasplateau met appelstroop en notenbrood	14

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