

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tonijn tataki - sashimi - tartaar- papadum- kerrie kokos mayonaise Tuna tataki- sashimi- tartare - papadum- yellow curry coconut mayonnaise	€ 14
Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - rucola sla Scambled eggs with truffle - tomato- rocket salad	(V) € 12 (V)
Carpaccio ossenhaas - Parmezaanse kaas - pijnboompitten- tomaat- pesto Carpaccio of raw beef - Parmesan cheese - pine nuts- tomato- pesto	€ 14
Rauwe tartaar van kalfshaas - cornichons - kwartel ei - brioche - kruidenmayonaise Raw veal tartare - gurkins - egg of quail - brioche - herb mayonnaise	€ 15

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

Coquilles- rivierkreeft risotto -bieslook- kreeften jus Scallops - crayfish risotto -chives- lobster sauce	€ 15
Kwartelfilet - shiitake - pak soi - tauge - spitskool - black pepper sauce Quail fillet - shiitake mushroom - pak soi - bean sprout - cabbage - black pepper sauce	€ 14
Zwezerik - biologische eendenlever - appel vijgen compote - gerookte knoflookjus Sweetbread - free range duck liver - apple fig compote - smoked garlic sauce	€ 17

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Rode poonfilet - spaghetti aglio & olio- fijne groenten- Zuid Franse antiboise Red gurnard fillet - spaghetti aglio & olio - fine vegetables - antiboise	€ 25
Tarbotfilet - roseval aardappel uit de oven - wilde spinazie - truffel beurre blanc Turbot fillet - oven roasted roseval potato - wild spinach - truffle beurre blanc	€ 28
Tournedos - risotto met sucade - haricots verts - eringi paddenstoelen - rode wijn jus Beef fillet - risotto with knuckle - haricots verts - eringi mushroom - red wine sauce	€ 28
Nieuw-Zeelandse lamsrack - aardappel knolselderij puree -oesterzwam- rozemarijn jus New Zealand rack of lamb- potato celeriac mash - oyster mushroom - rosemary sauce	€ 28

SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

3 gangen 3 course	€ 32,50	3 gangen 3 course	€ 18
4 gangen 4 course	€ 42,50	4 gangen 4 course	€ 24
5 gangen 5 course	€ 52,50	5 gangen 5 course	€ 30

Heeft u een allergie? Meld het ons..

NAGERECHTEN | DESSERTS

Peren crumble taartje - pistache - kaneel roomijs - gele room Pear crumble tartlet- pistachio - cinnamon ice cream - pastry cream	€ 9
Klassieke stemgember - dunne room - vanille roomijs Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream	€ 8
Mokka taartje - witte chocolade amandel mousse - PX stroopje - walnoot roomijs Mocha tartlet - white chocolat almond mousse - PX syrup - walnut ice cream	€ 9
Kaas plateau - roggenbrood - vijgencake Cheese platter - rye bread - fig cake	€ 14

DESSERTWIJNEN | SWEET WINES

Alvear moscatel, Cordoba, Spanje	€ 6
Rietvallei rooi muscadell, Robertson, Zuid- Afrika	€ 6
Romate PX, Jerez de la Frontera, Spanje	€ 7
Digestieven,	v.a € 6
Montifaud Cognac, vsop, xo	
Domfrontais Calvados, 2007, 1999, 1989, 1979	
Goudoulin Bas- Armagnac, vs, hors d'age, 1979	
Single malt whisky	v.a € 8
o.a Glenmorangie, Laphroaig, Oban, Talisker, Macallan Sienna	
Likeuren	v.a € 4,50
o.a Grand Marnier, Licor 43, Cointreau, van Kleef likeur (Den Haag)	

Heeft u een allergie? Meld het ons..