

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tartaar van tonijn - krokant in cornflakes gebakken sliptong - kokos limoen mayonaise - soja Tuna tartar - cornflakes coated baby sole - coconut lime mayonaise - soy		€ 14
Zalm - gravad lax - sushi - tataki - mierikswortel - dille Salmon - gravad lax - sushi - horseradish - dill		€ 14
Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - paddestoelen Scambled eggs with truffle - tomato- rocket salad	(V) (V)	€ 12
Rauwe ossenhaas rolletjes - rucola - kwarteleitje - dragon truffel mayonaise Raw tenderloin rolls - rocket salad - egg of quail - tarragon truffle mayonnaise		€ 14
Salade geitenkaas - taggiasche olijfjes - tomaat - pijnboompitten Goat cheese salade - olives - tomato - pinenuts	(V) (V)	€ 11

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

Kabeljauw - spaghetti aglio & olio - fijne groenten - Zuid Franse antiboise Cod 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 muscadel, Robertson, Zuid- Afrika		€ 6
Romate PX, Jerez de la Frontera, Spanje		€ 7
Digestieven,	v.a	€ 6
Montifaud Cognac, vsop, xo Domfrontais Calvados, 2007, 1989, 1979 Goudoulin Bas- Armagnac, vs, hors d'age, 1979		
Single malt whisky o.a Glenmorangie, Laphroaig, Oban, Talisker, Macallan Sienna	v.a	€ 8
Likeuren o.a Grand Marnier, Licor 43, Cointreau, van Kleef likeur (Den Haag)	v.a	€ 4,50

Heeft u een allergie? Meld het ons..