

## VOORGERECHTEN | STARTERS

Tonijn tataki en sashimi - wakame - gember - komkommer - soja - wasabi	€ 16
Tuna tataki and sashimi - wakame - ginger - cucumber - mushroom - soy - wasabi	
Kreeft - King krab - gamba - truffel mayonaise	€ 19
Lobster - King crab - prawn - truffle mayonnaise	
Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - paddenstoelen	(V) € 12
Scambled eggs with truffle - tomato - rocket salad	(V)
Carpaccio ossenhaas- croûtons- Parmezaanse kaas- rucola- pommodori tomaat- pesto	€ 14
raw beef carpaccio- croutons- Parmesan cheese- rocket salad- pommodori tomato- pesto	

## TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

Coquilles - penne pasta - tuinerwten - peultjes - truffel beurre blanc	€ 17
Scallops - penne pasta - peas - mangetout - truffle beurre blanc	
Eendenborst à l'orange - oesterzwammen - spitskool - knolselderij	€ 16
Duckbreast à l'orange - oyster mushroom - cabbage - celeriac	
Zwezerik - biologische eendenlever - appel vijgen compote - gerookte knoflookjus	€ 18
Sweetbread - free range duck liver - apple fig compote - smoked garlic sauce	

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Zeebaarsfilet - spaghetti aglio & olio - wilde spinazie - vadouvan vinaigrette	€ 25
Sea bass fillet - spaghetti aglio & olio - wild spinach - vadouvan vinaigrette	
Tarbotfilet - krieltjes - bospeen -puntasperges - bieslook beurre blanc	€ 29
Turbot fillet - potato - carrot - green asparagus - chive beurre blanc	
Tournedos - risotto - haricots verts - paddenstoelen - lavas tijd jus	€ 28
Beef fillet - risotto - haricots verts - mushroom - lovage thym sauce	
Hertenfilet - zuurkool stampot - stoofpeer - veenbessen kruidkoeksaus	€ 29
Deer fillet - sauerkraut mash - poached pear - cranberry gingerbread sauce	

## SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

3 gangen   3 course	€ 32,50
4 gangen   4 course	€ 42,50
5 gangen   5 course	€ 52,50

## WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

3 gangen   3 course	€ 18
4 gangen   4 course	€ 24
5 gangen   5 course	€ 30

*Heeft u een allergie? Meld het ons..*

## NAGERECHTEN | DESSERTS

Crème brûlée van vanille uit Madagascar - pistache ijs Crème brûlée of vanilla from Magagascar - pistachio ice cream	€ 9
Klassieke stemgember - dunne room - vanille roomijs Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream	€ 8
Mokka taartje - witte chocolade mousse - PX stroopje - karamel roomijs Mocha tartlet - white chocolat almond mousse - PX syrup - caramel 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..*