

## VOORGERECHTEN | STARTERS

Lauwwarme salade - tonijn - gamba - kropsla - antiboise Luke warm salad - tuna - prawn - lettuce - antiboise	€ 16
Kreeft - King krab - papadum - waterkers - selderij - kerrie masala crème Lobster - King crab - papadum - watercress - celery - yellow curry masala cream	€ 19
Asperge salade - gerookte zalm - Hollandse garnalen - mierikswortel mayonnaise Asparagus salad - smoked salmon - Dutch shrimps - horseradish mayonnaise	€ 16
Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - paddenstoelen Scambled eggs with truffle - brioche - tomato - mushrooms	€ 12 ( V ) ( V )
Steak tartare - kappertjes - ei - rucola - mosterd - dragon mayonnaise Raw beef tartare - capers - egg - rocket salad - mustard - tarragon mayonnaise	€ 14

## TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

Coquille & zeebaars - wilde spinazie - linguini pasta - kreeftensaus Scallop & sea bass - wild spinach - linguini pasta - lobster sauce	€ 17
Eendenborst - shitake - paksoi - taugé - blackpepper saus Duckbreast - shitake - paksoi - bean sprout - blackpepper sauce	€ 16
Zwezerik - biologische eendenlever - appel vijgen compote - gerookte knoflookjus Sweetbread - free range duck liver - apple fig compote - smoked garlic sauce	€ 18

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Kabeljauw filet - witte asperges - krieltjes - bieslook beurre blanc Fillet of cod - white asparagus - Dutch potato - chives beurre blanc	€ 25
Tarbotfilet - knolselderij puree - bospeen - groene asperges - vadouvan vinaigrette Turbot fillet - potato celeriac mash - carrot - green asparagus - vadouvan vinaigrette	€ 29
Tournedos - risotto - haricots verts - paddenstoelen - truffel jus Beef fillet - risotto - haricots verts - mushroom - truffle sauce	€ 28
Nieuw-Zeelandse lamsrack - roseval uit de oven - oesterzwam - lavas thijm jus New Zealand rack of lamb - oven roasted roseval potato - oyster mushroom - rosemary sauce	€ 29

## 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 met vanille uit Madagascar - pistache ijs Crème brûlée of vanilla from Madagascar - pistachio ice cream	€ 9
Klassieke stemgember - dunne room - vanille roomijs Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream	€ 8
Citroen cheese cake - witte chocolade - mango - sorbet Lemon cheese cake - white chocolate - mango - sorbet	€ 9
Panna cotta - gemarineerde bosvruchten - cassis sorbet Panna cotta - marinated forest fruit - vanilla cream - ice cream	€ 8
Kaas plateau - roggenbrood - vijgencake Cheese platter - rye bread - fig cake	€ 14

## DESSERTWIJNEN | SWEET WINES

o.a		
Alvear moscatel, Cordoba, Spanje		€ 6
Rietvallei rooi muscadel, Robertson, Zuid- Afrika		€ 6
Romate PX, Jerez de la Frontera, Spanje		€ 7
Digestieven,	v.a	€ 6
o.a		
Montifaud Cognac, vsop, xo		
Domfrontais Calvados, 2007, 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..*