

## VOORGERECHTEN | STARTERS

Gemarineerde tonijn - rode ui - koriander - tandoori mayonaise - zoetzuur Marinated tuna - red onion - coriander - tandoori mayonnaise - sweet sour	€ 16
King krab salade - mierikswortel mayonaise - waterkers - gamba tempura King crab - horseradish - watercress - prawn tempura	€ 18
Truffel roerei - brioche - pommodori tomaat - paddenstoelen - bieslook Scambled eggs with truffle - brioche - tomato - mushrooms - chives	€ 12 (V) (V)
Carpaccio ossenhaas - truffel balsamico dressing - mesclun - Parmezaanse kaas Carpaccio of raw beef - truffle balsamic dressing - mesclun - Parmesan cheese	€ 15
Klassieke Hollandse garnalen cocktail - ijsbergsla - whiskey saus - kwarteleitje - citroen Classic Dutch shrimp cocktail - iceberg lettuce - whiskey sauce - quail egg - lemon	€ 17

## TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

Geroosterde coquilles - linguini pasta - bosui - kreeftensaus Roasted scallops - linguini pasta - spring onion - lobster sauce	€ 17
Rode poonfilet - pak soi - bospeen - Zuid Franse antiboise Red gurnard fillet - pak soi - carrot - antiboise	€ 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 - wilde spinazie - krieltjes - morielje saus Fillet of cod - wild spinach - Dutch potato - morel sauce	€ 26
Tarbotfilet - knolselderij puree - groene apserges - vadouvan vinaigrette Turbot fillet - potato celeriac mash - green asparagus - vadouvan vinaigrette	€ 29
Tournedos - risotto - haricots verts - paddenstoelen - lavas thijm jus Beef fillet - risotto - haricots verts - mushroom - lovage thym sauce	€ 29
Eendenborst à l'orange - Roseval aardappel - oesterzwammen Duckbreast à l'orange - Roseval potato - oyster mushroom	€ 28

## SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

## WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

3 gangen   3 course	€ 34,50	3 gangen   3 course	€ 18
4 gangen   4 course	€ 44,50	4 gangen   4 course	€ 24
5 gangen   5 course	€ 54,50	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, vs, 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, 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..*