

## VOORGERECHTEN | STARTERS

Geroosterde tonijn - char siu- zoetzure komkommer- Japanse soja - wasabi mayonaise Roasted tuna - char siu -sweet sour cucumber - Japanese soy - wasabi mayonnaise -	€ 16
King crab salade - kokos limoen mayonaise - tempura gamba - ijsbergsla - cressen King crab salade - coconut lime mayonnaise - tempura prawn - iceberg lettuce - cress	€ 17
Carpaccio - pesto - Parmezaan - croûtons - zongedroogde tomaat - rucola - kwartel eitje Carpaccio - pesto - parmesan - croutons - sun dried tomato - rocket salad - quail egg	€ 14
Truffel roerei - brioche - tomaat - gorgonzola - waterkers Scambled eggs with truffle - brioche - tomato - gorgonzola - watercress	( V ) ( V ) € 14

## TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

Geroosterde coquilles - oesterzwammen - linguine - lente ui - truffel beurre blanc Roasted scallops - oyster mushrooms - linguine - spring onion - truffle beurre blanc	€ 17
Tamme eendenborst fillet - shiitake - taugé - paksoi - blackpepper saus Tame duck breast fillet - shiitake - bean sprouts - bok choy - blackpepper sauce	€ 16
Zwezerik - biologische eendenlever - appel vijgen compote - gerookte knoflookjus Sweetbread - free range duck liver - apple fig compote - smoked garlic sauce	€ 19

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Zeebaarsfilet - roseval - bloemkool - puntasperges - bieslook beurre blanc Sea bass fillet - roseval potato - cauliflower - green asparagus - chives beurre blanc	€ 27
Tarbotfilet - krieltjes - bospeen - wilde spinazie - vadouvan vinaigrette Turbot fillet - Dutch potatoes - carrot - wild spinach - vadouvan vinaigrette	€ 29
Tournedos - risotto - haricots verts - kastanje champignons - Provençaalse jus Beef fillet - risotto - haricots verts - chestnut mushrooms - Provence sauce	€ 29
Kalfshaas medallion - aardappelknolpuree - lenteui - groenten - saliejus Veal fillet- medallion -celeriace potato mash -spring onion - vegetables -sage gravy	€ 29

## SURPRISE MENU | SURPRISE MENU

3 gangen   3 course	€ 37,50
4 gangen   4 course	€ 47,50
5 gangen   5 course	€ 57,50

## WIJN ARRANGEMENT | MATCHING WINES

3 gangen   3 course	€ 20
4 gangen   4 course	€ 26
5 gangen   5 course	€ 32

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

## NAGERECHTEN | DESSERTS

Crème brûlée - sinaasappel rasp - witte chocolade mousse - pistache ijs	€ 9
Crème brûlée - orange zest - white chocolate mousse - pistachio ice cream	
Klassieke stengember - dunne room - vanille roomijs	€ 8
Classic ginger cubes - cream - vanilla ice cream	
Cheesecake -- chocolade crumble - vanille fudge crème - cassis sorbet	€ 9
Cheesecake - - chocolate crumble - vanilla fudge cream - cassis sorbet	
Kaas plateau - roggenbrood - vijgencake	€ 14
Cheese platter - rye bread - fig cake	

## DESSERTWIJNEN | SWEET WINES

o.a		
Alvear moscatel, Cordoba, Spanje		€ 7
Rietvallei rooi muscadel, Robertson, Zuid- Afrika		€ 7
Romate PX, Jerez de la Frontera, Spanje		€ 7
Digestieven,	v.a	€ 7,5
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	€ 9,5
o.a Glenmorangie, Laphroaig, Oban, Irishmen		
Likeuren	v.a	€ 5,5
o.a Grand Marnier, Licor 43, Cointreau, van Kleef likeur ( Den Haag )		

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