



Menu

Hapjes

Poget oesters met:	per stuk 4.
- ceviche	
- soja, gember, lente ui	
- warm als “Thermidor” mosterdsaus en gegratineerd met parmezaanse kaas	
Bloemberg-Korea; Krokant gefrituurde chickenwings met Korean saus	12.
Kalfsbitterballen 5 stuks	7.
Garnalenkroketjes 3 stuks	8.
Olijfjes met anjovis	3.
Tostie met comté kaas, pata negra ham en truffeltapenade	12.

Kindergerechten *(misschien ook wel voor volwassenen)*

Home made cheeseburger	16.
Home made spareribs	17.
Biefstukje naturel of met kruidenboter	18.
Gebakken visje naturel of met kruidenroomsaus	18.
Flensjes met stroop en poedersuiker 3 stuks	10.
Frikandel	7.

Kindergerechten worden geserveerd met friet en salade

Voorgerechten

Gerookte zalm met sjalotjes, kappertjes en getoast witbrood	
Dun gesneden zeebaars met Ceviche marinade, Fleur de sel en roze peper	
Gerookte makreel met knolselderij, mierikswortel en kleine krokante aardappeltjes	
Grote slakken gegratineerd met kruidenroom en knoflook 6 stuks	
Paté van gevogelte met appel en calvados	
Rundertartaar met oude kaas, mosterdzaad en diverse kruiden	
Bladerdeegpastei met reeragout, champignons en eekhoorntjesbrood	
 Gegratineerde rode bietjes, geitenkaas, salade en gekarameliseerde pompoenpitten	

Soepen

Kreeftensoep met tomaat en steranijs	12.
Klassieke uiensoep met croutons en gegratineerd met kaas en kruiden	
Bouillon van ree en kaneel met fijne groenten, flensjes en kruiden	

Hoofdgerechten

Zachtgegaarde leng met asperges en witte wijnsaus met dille	28.
Roodbaars met frisse venkel en bouillabaisse	
Oma's rundersukade met knolselderij puree, laurier en kruidnagel	
Lamsbout met gegrilde courgette, tomaat, knoflook, thijm en rozemarijn	
Zacht gegaarde kalfstong met diverse groenten, pepermint en kappertjes	
Gebakken ree biefstuk met luchtige aardappel en pepersaus	
 Risotto van lavas en citroenthijm, diverse groenten en fijne olijfolie (vega).	

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

Desserts

Gepocheerde perzik met yoghurt-ijs en specerijenkoekje	10.
Eton mess: aardbeien, meringue, slagroom en verveine	
Zwitserse roomtaart met kersen	
Vanille-ijs met warme chocoladesaus, amandelen en slagroom	
Wentelteefjes met appel en karamelsaus	
Flensjes in sinaasappelsaus met grand marnier	

Diverse soorten kaas uit binnen- en buitenland met toast en salade 5 stuks	15.
--	-----

Dagmenu Dagelijks wisselend 3 gangenmenu

	45.
--	-----

Exclusiviteiten

Rostie	
met gerookte paling	
en bieslook creme	38.

Zeetong	
500-600 gram	
met roomboter,	
peterselie en citroen	48.

Ribeye	
300 gram	
met kruidenboter	45.

Tournedos	
180 gram	
met ganzenlever	
en truffeljus	48.

Kreeft	
met ravioli's	
gevuld met zeegarnalen	
in daslookboter	48.

Exclusiviteiten worden geserveerd met friet en sla

 = vega