

3 gangen Bib Gourmand menu € 45,00

Voorgerechten

Zeebaars ceviche met fris pikante marinade en roze peper

of

Paté van gevogelte met appelcompote en bieslook
(met paling €5,- extra)

Hoofdgerechten

Schol gratineerd met voorjaarsgroenten en citrus

of

Kalfstong met courgette, kerrie, yoghurt en madeira jus

Dessert

Chocolade bluf met witte chocolade sorbetijs

of

Aardbeien met munt en vers gedraaid vanille ijs

Wijzigingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.

Gerechten zijn ook los te bestellen:

Voorgerechten € 17,50 | Hoofdgerechten € 29,50

Desserts € 10,00 | Kaas i.p.v. dessert € 4,00 extra



Menukaart

Hapjes

- Oester ceviche met fris pikante marinade € 3,95
- Oester oriental met Oosterse dressing en bosui € 3,95
- Garnalenkroketjes per stuk € 1,00
- Bitterballen per stuk € 1,00
- Champignons in bierbeslag € 12,50
- Zolderspek met mosterd € 12,50

Voorgerechten

Geserveerd met brood, uiendip en boerenboter € 17,50

- Carpaccio met pesto en rucola
- Kalfstong met gember, limoen en appel
- Tartaar van rund met ui, augurk en paprika
- Rock Shrimps met mayonaise van jalapeño en pittige groenten
- Zeebaars ceviche met fris pikante marinade en roze peper
- Paté van gevogelte met appelcompote en bieslook (met paling €5,- extra)

Soepen

Geserveerd met brood, uiendip en boerenboter € 10,00

- Soep van doperwten en munt met gerookte zalm
- Soep van kreeft met tomaat en bieslook

Groente gerechten

Te bestellen als voorgerecht voor € 17,50
en als hoofdgerecht voor € 29,50

- Green salad met gegrilde venkel, kruiden uit de tuin en avocado
- Risotto van voorjaarsgroenten met geconfijte sjalotten en tomaat
- Aubergine met miso, radijs soorten en rucola

Hoofdgerechten

Geserveerd met aardappel garnituur, groenten en salade

- Gamba ravioli met kreeftsaus en gember € 29,50
- Varkenswangen met spring roll en Oosterse dressing € 29,50
- Tournedos met brood en jus en sjalotten € 39,50
- Rib eye met paddestoelen en Parmezaanse kaas € 39,50
- Lamsrug met aubergine en hangop € 39,50
- Schol gegratineerd met voorjaarsgroenten en citrus € 29,50
- Kalfstong met courgette, kerrie, yoghurt en madeira jus € 29,50

Desserts

- Rabarber met venkel-gemberijs, yoghurt en limoen € 10,00
- Aardbeien met slagroom en vers gedraaid vanille ijs
- Soufflé van vlierbloesem met ijs van aardbeien
- Chocolade crème met chocolade-sorbet ijs
- Kaasplankje met noten en appelstroop (€4,50 extra)

