



Menukaart

Hapjes

- Bitterballen *per stuk* € 1,00
- Zolderspek *met mosterd* € 12,50
- Calamari ringen *met knoflooksaus* € 12,50
- Oester ceviche *naturel of gegratineerd, per stuk* € 3,95
- Makreel Jose Gourmet € 12,50
- Champignons *in bierbeslag* € 12,50

Voorgerechten

Geserveerd met brood, uiendip en boerenboter

€ 17,50

- Makreel ceviche *met yuzu, tomaat en koolrabi*
- Gevogelte paté *met appel en witlof (extra paling €5,00)*
- Tartaar van rund *met tomaat, ui en Parmezaanse kaas*
- Rock Shrimps *met pittige groenten en ponzu dressing*
- Gerookte zalm *op briochebrood met mierikswortel*
- Carpaccio *met pesto, rucola en pompoenpitten*

Soepen

Geserveerd met brood, uiendip en boerenboter

€ 10,00

- Bloemkoolsoep *met amandel en curry (vegetarisch)*
- Duitse soep *met kalfstong en aardappel*
- Soep van kreeft *met bieslook*

Vegetarisch

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

- Aubergine *met miso en sesam*
- Spitskool *met bereidingen van soja*
- Tomaat, gember en sinaasappel
(koud gerecht, alleen als voorgerecht te bestellen)

Hoofdgerechten

€ 29,50

Geserveerd met aardappel garnituur, groenten en salade

- Gegratineerde zalm *met brunoise groenten en mosterd*
- Schelvis *met zuurkool, kataifi en beurre blanc*
- Rundersukade *met rode kool en aardappel*
- Varkenshaas Wellington *met jagersaus*
- Varkenswangen *met springrolls*

Exclusiviteiten

€ 39,50

- Tournedos *met jus van sjalotten*
- Rib eye *met paddestoelen, Parmezaanse kaas en jus*
- Cordon Blue voor 2 personen *met aardappelpuree en boontjes met spek*
- Ree *met cepes saus en knolselderij*

Desserts

€ 10,00

- Soufflé van sinaasappel *met een salade van sinaasappel en anijs*
- Vanille ijs *met warme dragonsaus en limoen*
- Roomrijst *met vanille ijs, olijfolie en zeezout*
- Eclair *met koffie crème, hazelnoot en chocoladesaus*
- Pavlova *met tropisch fruit en roze peper*
- Kaasplankje (€2,50 extra)