

3 gangen Bib Gourmand menu € 45,-

Voorgerechten

Krokante mosselen met brioche brood, zuurkool en kervel

of

Tartaar van Rund met ui, augurk en paprikamayonaise

of

Aardappelcrème met gekonfijte sjalotten en crème fraîche

Hoofdgerechten

Kabeljauw met knolselderij,
ravioli van kaas en saus van cèpes en koffie

of

Kalfstong met getourneerde groenten en madeirasaus

of

Aubergine met miso, rucola en yoghurt

Dessert

Citron givré, citroen gevuld met citroenijs en takjes munt

of

Crème brûlée met mandarijnen ijs en Fleur de Sel

Gerechten zijn ook los te bestellen: zelfde prijzen als op de ALC kaart.

Kaas i.p.v. dessert €5,00 extra

Er kunnen geen ander gerechten toegevoegd worden aan dit menu.



Menukaart

Hapjes

- Oester met gerookte paling, Hollandaise en zalmeitjes € 5,00
- Oester ceviche met fris pikante marinade € 4,00
- Oester oriental met rettich en oosterse dressing € 4,00
- Champignons gefrituurd met Japanse mayonaise € 12,50
- Zolderspek van Van Broekhuizen met mosterd € 12,50
- Makreel José Gourmet met getoast brood € 12,50

Voorgerechten

Geserveerd met huisgemaakt brood en boter

€ 17,00

- Tartaar van rund met levercrème, champignons en ponzu
- Carpaccio met pesto, rucola en Parmezaanse kaas
- Krokante mosselen met zuurkool, krokant brioche brood en kervel
- Gamba Bourguignon gegratineerd en geserveerd met kropsla
- Paté van gevogelte met gebakken appel (+ paling € 5,00 extra)
- Ceviche van zeebaars met fris pikante marinade en bieslook

Soepen

Geserveerd met huisgemaakt brood en boter

€ 10,00

- Soep van eekhoortjesbrood met gebakken champignons
- Soep van kreeft met bieslook en pernod



Vegetarisch

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

- Aubergine met miso, rucola en yoghurt
- Aardappelcrème met geconfijte uien, crème fraîche en krokante aardappel
- Rode bietjes uit de oven met balsamico en appel
- Ravioli met Parmezaanse kaas en balsamico, saus van cèpes en koffie

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet en huisgemaakte mayonaise, warme groente en botersla

- Kabeljauw met zolderspek en knolselderij met warme knoflooksaus € 29,50
- Hazenpeper met rode kool en aardappelschuim € 29,50
- Kalfstong met getourneerde wortel, aardappel en madeirasaus € 29,50
- Ribeye met persillade (gehakte knoflook en peterselie) en baquette met jus € 39,50
- Tournedos met aardappelpuree en jus met sjalotten € 39,50
- Regionale ree met rode biet en jus met linzen € 39,50

Desserts

€ 10,00

- Crème brûlée met mandarijn ijs en Fleur de Sel
- Citron givré, citroen gevuld met citroenijs en takjes munt
- Crêpe Suzette flensjes gevuld met sinaasappel en vers gedraaid vanille ijs
- Tarte tatin met kaneelijs
- Kaasplankje (+ € 5,00)

Voor naast de koffie

- Affogato-vanille-ijs met een vers gezette espresso er overheen € 6,50
- Madeleines vers gebakken portie, 8 stuks € 6,50
- Doosje Poortman bonbons 5 stuks € 12,50