

MENU

Voorgerechten

Terrine van Sockeye zalm en mousse van verse krab met gebrande langoustinestaart en in panko gebakken asperge. € 17,50

Salade van verse kreeft met zoet-zure komkommer, licht gerookte forel en in limoen gemarineerde asperges € 18,50

Salade met gegrilde gamba's en gegrilde coquilles met citroenmayonaise € 14,50

Carpaccio van kalfsvlees met gemarineerde asperges, bitterbal van kalfswang en basilicummayonaise € 13,50

Brioche toast met pulled lam, gegrilde lamshaas en ijs van picalilly. € 14,50

Canneloni van groene kruiden met mousse van asperges, in panko gebakken asperge en gekookt kwarteleitje* € 10,50

 **Wijnsuggesties bij de voorgerechten (per glas)**
2010 A.O.C. Vouvray Domaine Marc Brédif. € 8,50

Soepen

Lichtgebonden aspergesoep met Hollandse garnalen*. € 7,00

Soep van verse doperwten met gerookte zalm*. € 6,00

Lichtgebonden kreeftensoep met garnituur van kreeft € 10,50

Heldere runderbouillon met garnituur van voorjaarsgroenten. € 6,50

Tussengerechten

In limoen gegaarde kreeft met gegrilde schelvisfilet, asperges en groene kruidenbouillon € 17,50

Glaasje kreeftensoep met gemarineerde coquille op spinazie en in panko gebakken gamba € 14,50

Krokant gebakken kalfszwezerik met gekonfijte eend, romige dragonsaus en asperges. € 18,50

Combinatie van lamshaas in Serranoham en krokant Livar buikspek met roergebakken asperges en saus van appelstroop € 18,00

Gebakken ganzenlever met bitterballetjes van tam konijn en saus van rode port € 19,50

Asperges op Brabantse wijze met Chablisham, gekookt ei en botersaus. € 14,50

 **Wijnsuggesties bij de tussengerechten (per glas)**
2014 Pinot Blanc Dopff au Moulin. € 6,50

Hoofdgerechten van vis

Gegrilde forelfilet met gegrilde gamba's, asperges en witte wijnsaus € 20,50

Gegrilde schelvisfilet en coquilles met asperges en limoensaus. € 22,50

Gebakken zeetong, 300 grams, met verse friet en salade € 24,50

Op de huid gebakken doradefilet met escargots, geserveerd op verse pasta en lichte knoflooksaus € 21,50

Extra asperges per stuk. € 1,75

Extra portie friet € 2,50

Hoofdgerechten van vlees

Asperges op Brabantse wijze met gekookte krieltjes, Chablisham, gekookt ei en botersaus € 23,50

Gegrilde kalfsentrecôte met gegratineerde kreeft, asperges en kreeftensaus. € 27,50

Lamsfilet met roergebakken asperges en rode wijn/dragonsaus. € 25,50

Biefstuk van de haas met saus van rode port. € 25,00

Gegrilde runderribeye met huisgemaakte bbqsaus, verse friet en salade. € 23,50

Tamme eendenborstfilet met stoof van gekonfijte eend en saus van appelstroop € 21,50

Quiche van zomerspinazie, geitenkaas en zongedroogde tomaatjes met gegrilde asperges en basilicumsaus*. € 15,00

Extra asperges per stuk. € 1,75

Extra portie friet € 2,50

Wijnsuggesties bij de hoofdgerechten (per glas)
 2014 Chardonnay Francis Ford Coppola Diamond Collection € 9,50

 2012 Escudo Rojo Baron Philippe de Rothschild Maipo Valley. € 8,50

** Vegetarische gerechten*

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten, en wij overleggen voor U met onze KeukenBrigade

Desserts

Crème brûlée van koffie met ijs van mango. € 7,50

Mousse van aardbeienchocolade en witte chocolade, geserveerd op een cakeje van cacao met granité van aardbei. € 8,50

Rijstbavarois met kaneelparfait en compôte van bosvruchten € 7,50

Flensjes gevuld met vanille ijs, geserveerd met aan tafel geflambeerde sinaasappelsaus € 7,50

Keuze van onze kaasplank, aan tafel gepresenteerd, met amandel-vijgenbrood € 11,50

 **Wijnsuggesties bij de desserts (per glas)**
Muscat de Beaumes de Venise. € 6,75

Menu's

Verrassingsmenu

door onze KeukenBrigade samengesteld:

5-gangen. € 50,00

4-gangen. € 40,00

3-gangen € 32,50

2-gangen, met mokka en friandises € 27,50

In onze verrassingsmenu's heeft u de keuze uit een kaasplankje of een zoet dessert.

Ook bestaat de mogelijkheid om een extra gang toe te voegen in een verrassingsmenu in de vorm van een klein kaasplankje.

Hiervoor berekenen wij € 6,50 extra.

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten, en wij overleggen voor U met onze KeukenBrigade

