

# MENU

## Voorgerechten

Gamba salade met gegrilde gamba's, gekonfijte sinaasappel en waterkers . . . . .	€ 14,50
Sockeye zalm op briochebrood, krokante kappertjes en gemarineerde rode zilveruitjes . . . . .	€ 16,00
Frisse salade met gebakken coquilles en dressing van boerenyoghurt en limoen . . . . .	€ 15,50
Terrine van Serranoham gevuld met ganzenlever en ossenstaart vlees, pistache en frambozengelei. . . . .	€ 16,00
Carpaccio van runderhaas met truffeldressing en Parmezaanse kaas . . . . .	€ 12,00
Salade van rode biet, gemarineerde sojaboontjes, wasabi mayonaise en gegrilde avocado* . . . . .	€ 10,50

## Soepen

Lichtgebonden kreeftensoep met garnituur van kreeft . . . . .	€ 10,50
Krachtige bouillon van schaaldieren op een carpaccio van coquille, gebrande langoustine en gamba . . . . .	€ 11,50
Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met verse groenten en een kroketje van rucola pesto . . . . .	€ 6,50
Kokos-kerrie soep met in limoen gegaarde zomergroenten. . . . .	€ 6,00

## Tussengerechten

Tonijnbiefstukje van de grill met glasmihoen, sojaboontjes, gember-tingé saus en baby maïs . . . . .	€ 16,00
Gebakken coquilles, crème van knolselderij en hazelnoot, kaantjes en lichte truffelsaus . . . . .	€ 18,00
Escargots, gegaard in beurre café de Paris, met aardappel rösti en Serrano ham. . . . .	€ 14,50
Gebakken ganzenlever met chips van zoete aardappel, compôte van perzik en saus van rode port. . . . .	€ 18,50
Combinatie van gebakken kwartel en met hoisin gelakt buispek, gepofte quinoa en rode wijn saus. . . . .	€ 17,00

## Hoofdgerechten van vis

Zeeduivelbiefstukje van de grill met heldere saus van schaaldieren waarin mosselen . . . . .	€ 23,50
In roomboter gebakken zeetong, 300 grams, met salade, verse frietjes en groene kruiden mayonaise . . . . .	€ 24,50
Kabeljauwfilet, op de huid gebakken, met basilicum pasta en basilicum olie . . . . .	€ 21,00
Zalm uit de oven met gegrilde gamba's en een saus van grove mosterd . . . . .	€ 20,50
Extra portie friet . . . . .	€ 2,50

## Hoofdgerechten van vlees

Combinatie van Gulberger lamsfilet en gebakken lamshaasje met saus van rode wijn en truffel. . . . .	€ 25,50
Biefstuk van de haas met geïceerde sjalotjes en een saus van rode wijn en calvados . . . . .	€ 25,00
Runderribeye van de grill met stroganoffsaus, verse frietjes en salade . . . . .	€ 22,50
Kalfslende van de grill met dun gesneden ganzenlever en portsaus . . . . .	€ 23,50
Quiche van zomerspinazie, geitenkaas, zongedroogde tomaatjes en een saus van basilicum * . . . . .	€ 15,00
Extra portie friet . . . . .	€ 2,50

\* Vegetarische gerechten

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

## Desserts

Salade van citrus fruit en limoen met mango ijs. . . . .	€ 8,50
Cheesecake met limoen en witte chocolade en granité van margarita . . . . .	€ 8,00
Mousse van aardbeienchocolade en pure chocolade geserveerd op een cakeje van cacao en ijs van framboos. . . . .	€ 8,50
Crèmeux van mango, gegrilde ananas en sabayon van appelcider . . . . .	€ 8,00
Keuze van onze kaasplank, aan tafel gepresenteerd, met amandel-vijgenbrood . . . . .	€ 11,50

## 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

