

MENU

Voorgerechten

Salade met warm gerookte heilbotfilet,
gegrilde coquilles en gekonfijte sinaasappel € 15,00

Frisse salade met
gegrilde zeebaarsfilet, zalm en gamba's,
geserveerd met grove mosterd dressing € 14,50

Salade van verse kreeft,
wakame, limoen mayonaise en
meringue van kreeft € 19,50

Carpaccio van runderhaas met truffel mayonaise
en krokantjes van Parmezaanse kaas € 14,00

Tartaar van kalfsvlees met bitterballetjes van pulled
rund, crèmeux van pistache en noten crumble € 15,50

Cannelloni van Brabantse rood korst kaas
met crème van gerookte mais* € 12,50

Soepen

Licht gebonden kreeftensoep
met garnituur van kreeft € 10,50

Getomatiseerde kalfsbouillon
met gerookte parelhoenfilet en kerrie room. € 7,00

Heldere ossenstaartbouillon
met verse groenten en ossenstaartvlees € 7,00

Licht gebonden soep van gepofte paprika
met gemarineerde sojaboontjes* € 6,00

Tussengerechten

Gegrilde gamba's en loempiaatje van gamba's
met gestoofde Chinese kool
en gember-taugé saus € 15,00

In notenboter gebakken coquilles
met crème van spinazie en kerrie beurre blanc. € 17,50

Gebakken ganzenlever op rauwe witlof,
geserveerd met saus van rode port. € 18,00

Combinatie van gegrild lamshaasje en
gebakken eendenhaasje
met saus van rode wijn en truffel € 16,50

Hoofdgerechten van vis

Op de huid gebakken zeebaarsfilet
met kerrie beurre blanc € 21,50

Gegratineerde kreeft, geserveerd met verse pasta
en saus van grove mosterd en champignons. € 26,50

Gegrilde zalmfilet met bieslooksaus,
verse frietjes en salade € 19,50

Met groene kruidenkorst gegratineerde heilbotfilet
en kreeftensaus € 21,50

Quiche van Zomerspinazie, zongedroogde
tomaatjes en zachte geitenkaas* € 16,00

Portie friet € 2,50

Hoofdgerechten van vlees

Rosé gebakken tamme eendenborst
met gekonfijte eendenbout
en saus van rode port en sjalotjes € 21,50

Gegrilde runderribeye met Stroganoff saus
en verse frietjes € 22,50

Biefstuk van de haas
geserveerd met rode wijn-truffel saus € 25,00

Combinatie van kalfshaas en
krokant gebakken kalfszwezerik
met romige dragon saus € 26,50

Portie friet € 2,50

* Vegetarische gerechten

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten en wij overleggen met onze
Chef-Kok

Desserts

Soepje van watermeloen met crème van citroen
en salsa van mango en ananas € 7,50

Crèmeux van pina colada
geserveerd op amandel cake met kokos ijs € 7,50

Combinatie van pure- en limoenchocolade mousse
met rode vruchten compôte € 8,00

Flensjes
met, aan tafel geflambeerde, sinaasappel saus
en vanille ijs. € 8,50

Kaasplank geserveerd met rode port gelei,
Zuidvruchten compôte en Amandel-vijgenbrood ... € 11,50

Menu's

Verrassingsmenu's
door onze Chef-Kok samengesteld:

5-gangen € 50,00

4-gangen € 40,00

3-gangen € 32,50

2-gangen, met mokkaservies 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

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

