

Voorgerechten

Tartaar van gerookte kalfsoester, bitterbal van blacktiger garnalen, olijvenpoeder, piccalilly en salade van appelkappertjes en rode biet € 12.75

Terrine van gekonfijte eend, paté van eendenlever en truffel begeleid door een tapenade van puntpaprika en in Grand Marnier gemarineerde pruimen € 12.75

Vegetarisch, ravioli van spinazie en pijnboompitten, geitenkaaskrieltjes, honing-tomatensalsa en truffel aardappelsneeuw € 11.75

Dungesneden gerookte zalm, ratatouille van gele courgette en gerookte meerval, blini's van Hollandse garnalen met saffraanroom € 13.50

Carpaccio van gemarineerde en licht gegaarde zijlende vergezeld door basilicumkaviaar, Reypernaer mayonaise en roseval chips € 12.75

Soepen

Krachtige paddenstoelen-knoflookbouillon met een dimsum van ossentong € 6.75

Kreeftenvelouté met zalmkaviaar, gamba kaantjes en gefrituurde rucola € 6.75

Uiensoep van diverse soorten uien met brioche toast en komijnkaas crunch € 6.75

Hoofdgerechten

- Varkenshaas Wellington gevuld met ratatouille, tijm en knoflook begeleid door gekonfijte sjalotten en portjus € 21,75
- Zeebaars, op de huid gebakken, vergezeld van Parmezaanse kaas en omringd door limoen-garnalen karamel € 22,75
- Vegetarisch, proeverij van diverse seizoensproducten € 19,50
- Gebraden eendenborst, zuurkoolstampotje gegratineerd met stoofperencompote begeleid door een jus van kaneel en chocolade € 22,50
- Tournedos van Ierse ossenhaas op kruidige paddenstoelen met een jus van banyuls en geglaceerde zilveruitjes € 28,50
- Chateaubriand met aan tafel bereide stroganoffsaus (min. 2 pers.) p.p. € 28,75
- Zalmfilet in krokante maïsmeel met een zachte, romige rode curry € 20,75