

Menu a la carte

Voorgerechten € 9,50

Langoustine in kataifideeg, ravioli van Noordzeekrab, bisque

Tonijn, zoet zure bleekselderij, wasabi mayonaise, gember

Coquille, eendenlever, pastinaak, truffel vinaigrette + € 5,-

Steak tartaar van Black Angus rund, roggebrood, augurk

Pata Negra, kwartel, knol, noten vinaigrette + € 5,-

Hertenrugfilet, paddestoel, kastanje

Gebrande geitenkaas, oerbieten, taggiasche olijf, kruidensla

Hoofdgerechten € 19,50

Tarbot, cantharel, aardappelpannekoekje, beurre blanc

Shetland zalm, salsa verde, gekonfijte aardappel, citroen

Zeetong, gemsla met croutons en Parmezaan, remoulade saus + € 9,50

Hazenrugfilet, Dauphine aardappel, rode kool, portjus

USDA Black Angus tournedos, charlotte van witlof, Madeirajus + € 6,50

Franse eendenborst, confit van eend, rode ui, Anna aardappel, aceto jus

Cantharel, spinazie, hoeve eitje, bladerdeeg, groentenchips

Desserts € 7,50

Gekonfijte peer, hazelnootparfait, klets kop met roze peper, crumble

Chocoladetaartje, roomijs van stemgember, crème anglaise

Crème brûlée, stroopwafelijs, witte chocolade mousse

Assortiment van kazen + € 7,50

2 gangen € 24,50 à la carte

3 gangen € 29,50 à la carte

Speciale koffie € 6,25

Irish coffee	<i>Irish whiskey</i>
Spanish coffee	<i>Likeur 43</i>
French coffee	<i>Grand Marnier</i>
Italian coffee	<i>Amaretto</i>
Calypso coffee	<i>Tia Maria</i>
Dom coffee	<i>Dom Benedictine</i>

Likeuren € 4,75

Cognacs:	Pierre Ferrand Ambre	€ 6,30
	Pierre Ferrand Reserve	€ 10,50
	Pierre Ferrand Esprit des Dieux	€ 14,50
	Pierre Ferrand Selection des Anges	€ 17,50