



### *Aperitief hapjes (ook lekker om te delen)*

	prijs
Huisgemaakt brood geserveerd met gezouten boter, aioli en tapenade <i>V</i>	5,50
Gamba's met sneeuwijs	7,-
Cola-kikoman kipspiesjes	6,50

### *Voorgerechten*

Russisch bietensoepje <i>V</i>	6,50
Lasagne van courgette en aubergine met paddenstoelengehakt Olijfkruimel, pistache, fijn krokantje van ui met druppels knoflook-vadouvanelie voor een geurig geheel <i>V</i>	9,-
Verse mosselen in schelp gebakken Afgeblust met onze heerlijke Voldaan saus geserveerd met huisgemaakt brood	9,-
Roulleux van gravad lax met crème van Valdeon, paprikamousse, knapperige prei en vinaigrette met kuit	10,-
Gekonfijte eendenkarbonade met mandarijnarmelade, salade van couscous en granaatappel voor een frisse bite	10,-
Carpaccio van hert met een schuim van biet, appel, witlof en mosterd-dilledressing	12,-
Voor de wat minder avontuurlijke hebben we ook een traditionele rundercarpaccio	10,-

### *Voor de kleintjes*

Voor onze jonge gasten hebben wij
Huisgemaakte vissticks met frietjes en salade
€9,-
Biefstukspiesjes met frietjes en salade
€10,-

## *Hoofdgerechten*

Risotto van spelt met pompoen, gebakken salie, chips van venkel en Pecorinoschuim	17,-
Groentestrudel van geroosterde wintergroenten	18,-
Kabeljauw met tapenadekorst en putanesca saus Geserveerd met een stampotje van rucola	20,-
Vis van de dag, gepocheerd in dashi bouillon met mosselen geserveerd met zwarte paste en gebakken tuinbonen met een crème van zeekraal en kervelblaadjes	22,-
Lamskroon met honing-muntsaus, knapperige wortelbolletjes, pastinaakcrème, aardappel kroketje met amandekorst, gegrilde rode ui en groene asperges	23,50
Tournedos van Meritius rund met portsaus & gebakken banaan (of pepersaus) Geserveerd met truffelaardappelpuree, witte koolrol gevuld met pastinaak en wortel en pompoencrème <i>Meritius rund, deze Belgische Blauwe genieten van vrije uitloop en hebben een puur natuur, vrije uitloop en eerlijk vlees keurmerk.</i>	24,-

## *Nagerechten*

Key lemon pie deconstructed	7,-
Trio van Crème brûlée	8,-
Micromerengues met siroop van kersen, chocoladefondant vanille-ijs en fizzy yoghurt & steranijs	8,-
Koffie Voldaan Koffie naar keuze met huisgemaakte friandises en Voldaan likeur	8,50
Kaasplankje v/d chef 5 verschillende kazen met gemengde noten, huisgemaakte cracker en siroop	9,-
Port wandeling Verschillende porten speciaal geselecteerd om aan te sluiten bij het verloop van het kaasplankje, echter ook uitstekend zonder kaas te bestellen!	8,-



Met trots presenteren wij onze

**7 gangen verrassingsproeverij**

€45,-

Hiermee wonnen wij de Couverts dinerweek publieksprijs 2014

Met een 9,5 nr1 van Gelderland!

Bijpassend wijnarrangement €32

Ook voor onze á la carte gerechten hebben we mooie bijpassende  
wijnen voor u klaar staan

Wij werken zoveel mogelijk met duurzame en biologische producten