

Voorgerecht

Carrousel Watergeus 6 x proeven van kleine gerechtjes	€ 18,50
Koningskrabkoekjes Citroencrème fraîche zoute citroen koriander	€ 14,50
Gamba's Citrusolie veldsla komkommer zwarte peper	€ 13,50
'Filet Americain' van Bawykov® Zalm Avocado Savorakrokant	€ 12,50
Drie bereidingen van Beemster lamsvlees Daslookpesto	€ 13,50
Rundercarpaccio Chimichuri gefrituurd flensje	€ 12,50
Crème brûlée van geitenkaas Aspergesalade (vegetarisch)	€ 12,00

Soep

Soep van geroosterde tomaat & paprika Focaccia knoflook-peterseliecrème (vegetarisch)	€ 9,50
Ossenstaartbouillon pittig curryschuim	€ 11,00

Hoofdgerecht

Asperges Hollandaise Huisgemaakte Vin d'orange hoeve-eitje aardappelcrème (vegetarisch)	€ 19,50
Gebakken leng Auberginekaviaar peultjes beurre blanc zwarte olijven risotto	€ 23,50
Geroosterde dorade Schaaldierenbouillon Camargue-rijst gegrilde groentes	€ 22,50
Lamsnek Aardappelkaantjes eigen jus gepofte verse knoflook ratatouille	€ 22,50
Gegrilde kalfsentrecôte Blauwe kaasboter fettucini in room gestoofde andijvie	€ 26,50

Klassieker

Elke dag 'klassiekers' van ons en anderen 'buiten de kaart om'!

Schaaltje friet & mayonaise € 3,50 | Side salade € 2,75

Menu's

Menu Watergeus

Vindt u alles lekker? Vijf, zes of zeven gangetjes door de chef geselecteerd en/of vandaag bedacht
€ 45,00 / € 52,50 / € 59,00.

Menu 'Les plus belles' € 48,00

Een viergangenmenu samengesteld uit onze à la cartekaart

Gamba's | citrusolie | veldsla | komkommer | zwarte peper

*

Asperges | Hollandaise van huisgemaakte Vin d'orange
krokant hoeve-eitje | aardappelcrème

*

Gegrilde kalfsentrecôte | blauwe kaasboter | fettucini | in room gestoofde andijvie

*

In Hendrick's Gin gemarineerde meloen | sorbet van gin-tonic
panna cotta | verse gember

of

Drie kazen, geselecteerd door Bourgondisch lifestyle

Menu 'Plaisir' € 36,00

Ons driegangen-keuze-menu voor een vrolijke prijs. Michelin vindt dat ook en we kregen een Bib Gourmand voor de uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

'Filet Americain' van Bawykov® Zalm | avocado | Savorakrokant
of

Rundercarpaccio | chimichuri | gefrituurd flensje

*

Geroosterde dorade | schaaldierenbouillon | Camargue-rijst | gegrilde groentes
of

Lamsnek | aardappelkaantjes | eigen jus | gepofte verse knoflook | ratatouille

*

Biest 'poffertjes' | Lambada aardbeien | vanille-ijs | vanille-crème
gesuikerde amandel

of

Drie kazen, geselecteerd door Bourgondisch lifestyle

Water

Als water schenken wij S. Pellegrino of Acqua Panna à € 4,00 per fles. Als 'gewoon water uit de kraan' brengen wij u ons KiKa-water, geserveerd in een karaf. Wij rekenen voor dat water € 3,00 wat geheel ten goede komt aan Stichting KiKa (Kinderen Kankervrij). Tussen eind 2007 en eind 2014 konden wij dik € 47.000 overmaken!

Ton van Koert is onze onvolprezen groenten en fruitbezorger. Hoogerwerf vangt de zoetwatervis en Rien Heemskerk rookt op ambachtelijke wijze zijn Bawykov® Zalm voor ons. Jan van As brengt de vis van het seizoen en de buitenlandse kazen komen van Bourgondisch Lifestyle. De regionale kazen en boter komen van verschillende adressen in het Groene Hart. Het gevogelte en wild wordt door Pieter van Meel gebracht en voor ons vlees zorgt Hesseling, boer Spruit uit de Meije en slager van Wijk. De honing is door Blanca geslingerd in Prättigau. De zwarte peper komt uit het Maggiadal.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Geeft u aan wanneer u een allergie heeft?