Voorgerechten

**Huisgemaakte Gravad lax  € 10,75**

Geserveerd met een licht pittige mosterdmayonaise

**Carpaccio van Black Angus  € 12,75**

Dun gesneden ossenhaas geserveerd met rucola, pestomayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas

**Rundertartaar  € 10,75**

Klassiek bereid met een balsamico siroop

**Hollandse garnalen cocktail   € 11,75**

Hollandse garnalen op een bedje van seizoensla en een romige cocktailsaus

**Salade van gerookte lams ham  € 12,75**

Geserveerd met dadels en een vijgencompote

**Bouillabaisse  € 11,75**

Klassieke vissoep uit Frankrijk rijkelijk gevuld met diverse vissoorten, schaal  en schelpdieren witte wijn, saffraan

**Halve verse kreeft (dagprijs)**

Op een bedje van avocado salade en een truffelmayonaise

Hoofdgerechten vlees

**Kalfsoester  € 24,75**

Blanke gegrilde kalfsoester geserveerd met een saus van Pedro Xeminez

**Eendenborst  € 28,75**

Gebakken eendenborst begeleid met een sinaasappel konfijt

**Struisvogelbiefstuk  € 27,75**

In de pan gebakken met een lavendeljus

**Lamsstoof  €  19,75**

Zacht gegaarde stoof van lam met quinoa en diverse bospaddenstoelen

**Entrecote van het rund  € 19,75**

Gegrild en geserveerd met een oesterzwammencognacsaus

**Gegrilde Texels lams rack  € 25,75**

Geserveerd met een rode wijnsaus met eekhoorntjesbrood

Hoofdgerechten vis

**Verse hele kreeft  (dagprijs)**

Gekookt in courtbouillon met diverse dip mayonaises

**Vis Trio van zalmfilet, zeewolf, victoriabaars  € 21,75**

Geserveerd met een witte wijn saffraan saus

**Roodbaarsfilet  € 22,75**

Gegrild geserveerd met een verse kruiden jus

Vegetarische gerechten

**Voorgerechten**

**Gevulde Portobello  € 9,75**

Gevuld met peer en blauwschimmelkaas uit de oven

**Salade van mozzarella  € 9,75**

Met tomaat, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en een pestodressing

**Groente saffraan bouillon € 8,75**

Met in blokjes gesneden wortel en pastinaak en een huisgemaakte soepstengel

**Hoofdgerechten**

**Verse pasta  € 17,75**

Bereid met verse bospaddenstoelen en avocado

**Quiche € 17,75**

Quiche  gevuld met spinazie en ricotta

Vier Seizoenen Keuzemenu à   € 35,00

**Voorgerecht   € 8,25  
Hoofdgerecht   € 19,50  
Nagerecht   € 7,25  
  
Keuzemenu voorgerechten  
  
Soep van pastinaak met een kruidenroom  
  
Carpaccio van Black Angus**

Dun gesneden ossenhaas geserveerd met rucola, pestomayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas

**Zalm Duet**

Zalmmousse en een zalm wrap met roomkaas

**Pasteitje van lam stoof**

Salade van huis gerookte lamsfricandeau met grove mosterdsaus

**Keuzemenu Hoofdgerechten**

**Klassiek bereide Italiaanse Ossobuco**

**Veluwse Stoofpot**

**Hollandse biefstuk met een kruidenboter met zongedroogde tomaat**

**Varkenshaasmedaillons met een bospaddenstoelenjus**

**Hele gebakken scholfilet met een kruidenmayonaise**

**Desserts keuzemenu   
  
Huisgemaakte tiramisu**

Diep bord met vers fruit en een bolletje mango ijs slagroom

**Dronken Dame**

Straichatella  ijs met slagroom en een warme baileys chocolade saus

Desserts specialiteiten

**Coupe Romanoff  € 8,75**

Ingemaakte aardbeien met slagroom en vanille ijs

**Advocaat panacotta  € 9,75**

**Huisgemaakte kletskoppen € 9,75**

Huisgemaakte kletskoppen met gegrilde ananas slagroom en limo cello ijs  en mangosaus

**Poire Belle Hélène  € 9,75**

Warme peer met chocoladesaus en bolletje vanille-ijs

**Grand dessert  € 9,75 per persoon**

Een ijscreatie om van te smullen met diverse ijssoorten, seizoensfruit en diverse garnituren uit de zoete keuken die door de keukenbrigade op een feestelijke wijze wordt gepresenteerd vanaf twee personen te bestellen