



Diner

Kunt u geen keuze maken en laat u zich liever verrassen, kies dan voor het menu van de Chef, met als optie een bijpassend wijnarrangement.

3 - gangen menu € 29,50 wijnarrangement € 15,00

4 - gangen menu € 39,50 wijnarrangement € 20,00

5 - gangen menu € 49,50 wijnarrangement € 25,00

Voorgerechten

Sashimi van huisgerookte zalm met wasibi avocado crème € 9,25

Gamba piri piri € 9,25

Carpaccio met een truffel vinaigrette en tete moine € 9,25

Huisgemaakte Ravioli gevuld met bospaddenstoelen en een saus van kruidnagel kaas € 9,25

Uiensoep met kaascroutons € 5,50

Mosterdsoep met gepofte knoflook € 5,50

Salade met geroosterde kip, aubergine en een pittige dressing € 9,25

Bruscetta's 3 stuks € 4,50

Vleesgerechten

Shepherd pie € 15,50

Kalfswang met Bonne Femme en een jus van kruidnagel € 22,00

Gegrilde biefstuk met bospaddenstoelen, gekarameliseerde witlof en blue stilton saus € 21,00

Gekonfijte eendenbout met een spruiten stampotje en een lichte knoflook jus € 22,00

Visgerechten

Gebakken kabeljauw met paddenstoelen, aardappelpuree en beurre noisette € 21,50

Vis van de dag met risotto van groene kruiden € dagprijs

Dorade met een aardappel gratin met prei, wortel en een mosterd beurre blanc € 21,50

Vegetarisch

Vraag uw gastvrouw naar de vegetarische specialiteit van de chef-kok € 14,50

Bijgerechten: Friet € 3,00 / Salade € 2,50 / Groenten € 3,00

Desserts

Chocolade fondant € 7,50

IJscoupe € 7,50

Wentelteefje van suikerbrood met gepocheerde peer € 7,50