

Menu van de maand FEBRUARI

€ 25.00

Salade lardons met salade frisée en gepocheerd eitje

Confit de canard met zuurkool en knolselderijpuree

Crème brûlée

MENU DINNER

VOORGERECHTEN/ STARTERS

***gravad lax**, eigengemaakte gemarineerde zalm met mosterd dillesaus €12,50

Own marinated salmon with mustard dill sauce

***rilette van eend**, met zuur €9,50

Rilette of duck with acid

***charcuterie** € 12,50

***bordje met rilette van makreel**, Hollands garnalencroquetje en gefrituurde calamares

€10,00

Plate with rilette of mackerel, croquetje off dutch shrimps and calamares

***Soep van de dag** €6,50

***Tempura van groenten** €8,50

HOOFDGERECHTEN/MAIN COURSES

***boeuf bourguignon**, met sjalotjes en spek €19,50

boeuf bourguignon with shallots and bacon

***biefstuk van de haas** met champignons uit Kanne €19,50

Steak with mushrooms from kanne

***poussin van de rotissoir**, met ailoli en zelfgemaakte frites €16,50

chicken of te rotissoir with garlic sauce and homemade french frites

***gegrild spaakhammetje** met spitskool en mosterdsaus €16,50

***vis vd dag** €19,50

***bouillabaisse** €22,50

***dagschotel** €12,50

DESSERT

***creme brulee** €7,50

***bitterkoekjesparfait**, met sinaasappelsaus en grandmarnier €7,50

***panna cotta**, met amarene kersen €7,50

***vers gemaakt appeltaartje** met vanilleijs €8,50

***kaas met huisgemaakte vijgencompote** € 12,50