

VOORGERECHTEN

Zalm € 13,95

De filet van zalm op Scandinavische wijze gemarineerd met kruiden daarbij een verse bietensalade, mierikswortel-room en pompoen.

wijnsuggestie gl: grüner veltliner € 5,50

Zwaardvis € 14,95

zwaardvis, kort gegrild met een salade van avocado, sesam en dressing van Limoen en peper

wijnsuggestie gl: Verdicchio € 5,50

Vegetarisch € 12,95 🍀

Salade van geweekte zoetzure groentjes, pompoenpitten, crème van verse kruiden en krokant gefrituurde bio geitenkaas.

wijnsuggestie gl: sauvignon blanc € 5,50

Fazant € 12,95

Rilette van fazant met een compote van gerookte pruimen, huisgemaakte tafelzuren en getoast brioche brood.

wijnsuggestie gl: traminer aromatico € 6,50

Rund € 14,95

Vers van het mes gesneden carpaccio van bio Limousin runderras op een crème van verse basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Voor de liefhebbers met gebakken ganzenlever en een crème van truffeltjes € 6,50

wijnsuggestie gl: viognier € 5,50

GIN-TONIC

- ° HENDRICKS....(KOMKOMMER)
- ° RANGPUR....(GRAPEFRUIT)
- ° BEEFEATER 24....(CITRUSVRUCHT)
- ° COPPERHEAD....(KORIANDEERZAAD)
- ° NORDES....(DRUIVEN)
- ° BATHTUB GIN....(KANEEL)
- ° FERDINAND SAAR DRY....(DRUIVEN)
- ° HERNO SWEDISH GIN....(BES)
- ° GIN MARE....(BASILICUM)
- ° BOBBY'S DRY GIN....(KRUIDNAGEL)
- ° MONKEY 47....(BES)
- ° BOMBAY EAST....(PEPERKORRELS)
- ° VL 92....(KORIANDEER)
- ° LOOPUYT....(CITROENGRAS)
- ° OPHIR....(KARDEMON)

PRIJS GIN 40 CC..€ 6,95..
(EXCL. TONIC)

TONIC: FENTIMANS, FEVER-TREE,
1724, INDY, THOMAS HENRY

DAGWISSELEND MENU

Doordat wij in onze keuken alleen verse seizoensproducten gebruiken, kunnen we u dagelijks een gevarieerd menu aanbieden. Wilt u een variatie op een van onze gerechten? Laat het onze kok dan weten. Houdt u dan wel rekening met een supplement ivm de verschillende inkoop van de ingrediënten. Voor gasten met een dieet- of allergie beperkingen passen wij het gerecht naar wens aan. In onze keuken kunnen sporen van noten, gluten, lactose en overige allergenen voorkomen. Eventuele vragen over allergenen kunt u aan ons bedienings- brigade stellen. sommige van onze wijnen bevatten sulfieten.

DRIE GANGEN

-Voor-, hoofd- en nagerecht € 33,95

-Tussen-, hoofd- en nagerecht € 37,95

Voor-, tussen als hoofd- & nagerecht € 38,95

-Voor-, tussen- en hoofdgerecht € 39,95

VIER GANGEN

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht € 44,95

VIJF GANGEN

Voor-, tussen-, hoofd-, kaas- en nagerecht
€ 53,95

SOEP

Aardpeer € 9,95 🍀

Soep van aardpeer met een hazelnoot-spinazie pesto en pompoenolie

wijnsuggestie gl: viognier € 5,50

Avocado € 12,50 🍀

Soep van avocado, citroen, salsa verde en scampi

wijnsuggestie gl: gewurztraminer € 6,50

WARMTE TUSSENGERECHTEN

Scampi € 14,95

Op Thaise wijze geroerbakt, met noedels, cashew, koriander, limoen, oestersaus en een vleugje peper

wijnsuggestie gl: gewurztraminer € 6,50

Konijn € 14,95

Ravioli gevuld bospaddestoel daarbij gestoofde konijn en tijm.

wijnsuggestie per glas: grenache € 5,50

Truffel & pompoen € 14,95 🍀

Smeuïge risotto met pompoen en, truffelsalsa.

wijnsuggestie per glas: chianti € 5,95

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwfilet € 24,95

De filet gebakken op een crème van erwten, radijs scheutjes en verkruimelt roggebrood en spek

wijnsuggestie gl: viognier € 5,50

Snoekbaarsfilet € 23,95

De filet gegrild op verse spaghetti met kappertjes en gegrilde tomaatjes

wijnsuggestie gl: viognier € 5,50

Rode mul & scampi € 22,95

Op een smeuïge risotto met een pesto van pompoenolie, spinazie en hazelnoot

Wijnsuggestie gl: soave € 5,50

Vegetarisch € 18,95 🌱

Knapperige Indiase papadums brood met een romige curry van groenten, cashewnoot met een frisse mint-komkommer yoghurt en geurige rijst.

wijnsuggestie gl: gewurztraminer € 6,50

Kalf € 24,95

Entrecote van kalf op een ravioli met een saus van bospaddestoelen.

wijnsuggestie gl: garnacha € 5,50

Zwijn € 21,95

Rugfilet van zwijnshaas op een crème van pastinaak en pompoen en een saus van Chianti wijn.

wijnsuggestie gl: chianti € 5,95

Hert € 27,50

Hertenrugfilet op een crème van wintergroenten met een saus van bramen en hazelnoot

wijnsuggestie gl: barbera € 5,50

Op aanvraag van u serveren wij een puntzak verse friet met mayo € 3,50

KAAS

Vier overheerlijke rijpe kaassoorten met noten-rozijnenbrood van bakker „Frits” € 9,95

Wijnsuggestie per glas: ambre rivesaltes € 5,95
proeverij van 3 glaasjes köpke port € 7,75

DRY-AGED BLACK ANGUS RUND

min. 25 dagen extra gerijpt in vlees klimaatkast

side-salad, patat en een mayo van gepofte knoflook

* rump steak 200 gr. € 24,95

* rib-eye 200 gr. € 29,95

* tournedos 200 gr. € 34,95

wijnsuggestie glas:
ripasso valpolicella
€ 7,50

BIB GOURMAND MENU

Soep van vis, avocado, citroen en salsa verde
of

rilette fazant, compote gerookte pruimen,
tafelzuren en getoast brioche brood
...

Scampi op Thaise wijze geroerbakt, noedels,
cashew, koriander, limoen, oestersaus en een
vleugje peper
of

Ravioli met gestoofde konijn en tijm
...

Tiramisu van banaan

prijs p.p. € 36,95

NAGERECHTEN

Karamel en ananas € 7,95

IJsparfait van karamel overgoten met lauwwarme karamel fudge en een tartaartje van ananas en mint

wijnsuggestie gl: zibibo € 5,95

Banaan € 8,95

Weckpotje gevuld met een tiramisu van banaan, mascarpone en cacao

wijnsuggestie gl: moscato € 5,95

Appelstroop € 9,95

Semi-freddo ijstaartje van "Canisius" appelstroop met een pure Franse Valrhona choco mousse.

wijnsuggestie gl: Banyuls € 5,95

Valrhona chocolade € 9,95 (15 min. bereidingstijd)

In de oven afgebakken choco taartje met vloeibare kern, daarbij een hangop van fris zoete sinaasappeltjes.

wijnsuggestie gl: pedro ximinez sherry € 6,50

🌱 =vegetarisch ✓ de gerechten op de menukaart bevatten allergenen, vraag voor onze allergenen kaart