

Menukaart

Dagelijks aan tafel voorgesteld menu:

2 gangen dagmenu voor en hoofd (wijnarrangement € 14,50)	€ 36,50
3 gangen dagmenu voor, hoofd en nagerecht (wijnarrangement € 19,50)	€ 44,50
4 gangen dagmenu voor, tussen, hoofd en na (wijnarrangement € 26,50)	€ 54,50

Voorgerechten

Gebakken langoustine en coquille met salade van appel en bleekselderij, crumble van pompoenpit en frisse lavendelvinaigrette	€ 17,50
Half dozijn rauwe oesters geserveerd met garnituur: tapenade, citroen en azijn	€ 15,00
Terrine van ganzenlever in notenkorst met sorbet van PX sherry en krokantje van rode biet	€ 18,50
Tartaar van ossenhaas met gepocheerd hoeve eitje, little gem salade, truffelmayo en Texelse schapenkaas	€ 17,50
“Aranchini” risotto / kaas bitterbal met salade van coeur de boeuf tomaat en dressing van dragon (vega)	€ 15,50
Sashimi van tonijn met koolrabi en rettich, daarbij soja mayonaise en nori	€ 16,50

Tussengerechten

Gebakken ganzenlever met zacht gegaarde kalfswang, gesmoorde spinazie, aardappel kaantjes en crème van knolselderij	€ 19,50
Romige soep van schaaldieren met ravioli van langoustine, kruiden en venkel	€ 14,50
Heldere runderbouillon met petit legumes, rilette van ossenstaart, grove kruiden en Madeira	€ 12,50

Hoofdgerechten

Geroosterde tamme eendenborst, springrol van eendenbout, lauwwarme salade van bataat en sesam, frisse jus van eend, rabarber en sereh	€ 27,50
---	------------

Rosé gebraden kalfshaas met krokante zwezerik, dauphine aardappel met dragon en saus Bearnaise	€ 29,50
Tournedos Rossini met gebakken ganzenlever, portsaus, rösti van aardappel en compote van broccoli (zonder ganzenlever € 29,50)	€ 34,50
Op het vel gebakken zeebaarsfilet met fricassee van kokkeltjes, radijs en zeekraal	€ 28,50
In roomboter aan de graat gebakken hele zeetong met gebakken aardappel, bospeen, venkel en sugar snaps	€ 39,50
Halve kreeft, gebakken coquille, halve langoustine met tagliatelle, paksoy, venkel en tomaatjes	€ 39,50
Huisgemaakte gnocchi met romige saus van spinazie, geroosterde groene asperges en Parmezaanse kaas (vega)	€ 22,50
Kaas en nagerechten	
Kaasproeverij met Limburgse appelstroop en krentenbrood	€ 15,00
Taartje van mandarijn met sorbet van yoghurt en crème van mascarpone en limoen	€ 10,00
Vanille crème brulee met compote van peertje en fris huisgemaakt sorbet ijs	€ 10,00
Dessert van de dag, dagelijks voorstel van een zoet nagerecht	€ 10,00
Dame Blanche met vanille roomijs met geslagen room en warme chocoladesaus	€ 10,00