

Voorgerechten

Wilde oesters , half dozijn naar keuze naturel of gemarineerd	€ 14,50
Ham en zwezerik , heerlijke droogham met krokant van zwezerik en bosvruchtendressing	€ 15,50
Kreeft , half met gepofte honingtomaatjes, komkommer en citroenmayonaise	€ 18,50
Rund , malse carpaccio van gemarineerde rundermuis, met truffel crème	€ 14,50
Zalm , rosbief van gerookte zalm met zoetzuur en yoghurt dressing	€ 13,50
Rund , heldere bouillon met een aan het seizoen aangepast garnituur	€ 8,50
Bouillabaisse , rijk gevuld met diverse vissoorten en knapperige groenten	€ 12,50
Combinatie , heerlijke combinatie van drie zalige soepjes	€ 10,--
Knoflook , luchtig soepje van gepofte knoflook met ossenhaasreepjes	€ 11,50
Coquille st. Jacques , gebakken coquille met karamel, kool en knolselderij	€ 15,--
Gamba , gewokt met frisse groenten en sesamdressing	€ 15,--
Ganzenlever , gebakken ganzenlever met varkens rilette, compote van ui en balsamico	€ 20,50
Kreeft , kort gebakken en gegratineerd met oude kaas en geserveerd met rucola en warme compote van tomaat	€ 19,50
Kalf , krokante zwezerik met kalfswang en eigen jus	€ 17,50

Hoofdschotels

Schol en gamba , met venkel en oude kaas gegratineerde combinatie van schol en gamba	€ 24,--
Kreeft , gekookt en geserveerd met frisse salade, huisgemaakte mayonaise en dikke frieten	€ 35,--
Grietbot , zachte filet gepocheerd met saus van prei en wortel	€ 25,--
Heilbot , huis gerookt mootje heilbot met luchtige beurre blanc en zachte mosterd	€ 26,--
Lam , filet, stoof en bitterbal met honing en groene kruiden	€ 25,--
Rund , malse tournedos van Hollands rund naar wens geserveerd met peper- of rode wijnsaus (eventueel geserveerd met ganzenleverkrullen € 5,-)	€ 28,--
Kalf , surf en turf van kalfslende en gamba`s	€ 26,--
Bavette , langzaam gegaarde en daarna gegrilde bavette met gepofte knoflook en gegrilde groenten	€ 25,--
Sukade , gegaarde en krokant gebakken kalfssukade met kalfsjus en bitterbal van zuurvlees	€ 22,50

Voor onze vegetarische gasten stellen wij graag in overleg een menu samen.

4 gangen surprise menu € 45,--

5 gangen surprise menu € 55,--

6 gangen surprise menu € 60,--

Desserts

Crème brulee , crème brulee van limoncello met dadels, limoen en vanille	€ 9,--
Kaas , een uitgebalanceerde samenstelling van diverse soorten	€ 15,--
Sabayon , luchtige sabayon met butter scotch, banaan en vanille roomijs	€ 10,--
Fruit , frisse fruitsalade met sorbetijs en limoen crème	€ 8,50
Chocolade , trio. mousse, cake en roomijs	€ 10,--
Mini dessert , Den Uiver special (minidessert met een heerlijk kopje koffie of thee)	€ 8,50

Mokka

Koffie "Den Uiver"

vers gezet kopje koffie met een likeur of cognac naar keuze
met huisgemaakte zoetigheden

€ 8,--

Koffie

Kopje koffie van vers gemalen koffiebonen 90% Arabica en
10% Robusta met huisgemaakte zoetigheden

€ 4,--

Thee

keuze uit diverse theesoorten van Bloesem theehuis uit Herpen
met huisgemaakte zoetigheden

€ 4,--

Espresso, cappuccino of decafé

heerlijke espresso, cappuccino of decafé
met huisgemaakte zoetigheden

€ 4,50

Latte macchiato

heerlijke espresso met laagjes opgeschuimde melk
met huisgemaakte zoetigheden

€ 4,75

Irish, French, Spanish, Italian coffee

koffie met Ierse whiskey of likeur en geslagen room
met huisgemaakte zoetigheden

€ 8,--

**Natuurlijk zijn nog talloze andere variaties mogelijk,
welke wij graag voor u serveren.**