

VOORGERECHTEN

Verse zalm in mosterd en dille gemarineerd geserveerd op buffelmozzarella	€ 11,⁵⁰
Drieluik van tonijn Tartaartje, gerookte tonijn, sashimi	€ 11,⁵⁰
Carpaccio van gemarineerde coquilles met gamba en peterseliegremolata	€ 11,⁵⁰
Palette Wapen van Beckum 5 kleine proeverijtjes	€ 13,²⁵
Rundercarpaccio met mosterddressing Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	€ 11,⁵⁰
Gedroogde Twentse ham en nagelhout met een cilinder van eendenlever en zoete uienconfit	€ 11,⁵⁰

**Alle voorgerechten worden geserveerd
met brood en boter.**

SOEPEN

Heldere groentebouillon met verse seizoengroenten	€ 5, ⁵⁰
Licht gebonden saffraan soep met een vleugje knoflook en gamba	€ 5, ⁵⁰
Licht gebonden paddenstoelensoep met groene kruidenroom	€ 5, ⁵⁰
Uiensoep gegratineerd met Parmezaanse kaas	€ 5, ⁵⁰

WARME VOORGERECHTEN

Gestoomde paddenstoelen met krokante uienringen	€ 10, ⁵⁰
Gamba's, coquilles, mosselen en slakjes in knoflookschuim	€ 12, ⁹⁵
Zacht gegaarde kalfswang en krokant gebakken zwezerik met balsamico jus	€ 12, ⁹⁵

**Alle voorgerechten worden geserveerd
met brood en boter.**

VISGERECHTEN

Op de huid gebakken kabeljauw met dragon-mosterdsaus en risotto	€ 22,⁵⁰
Albacore tonijn (<i>om en om geschroeid</i>) met in sesamzaad gepaneerde gamba's en Oosterse saus	€ 22,⁵⁰
Gebakken zeetong, ca 450 à 500 gram	€ 37,⁵⁰
Combinatie van zeebaarsfilet en roodbaarsfilet met kreeftenschuim en gestoofde zeekraal	€ 22,⁵⁰

VEGETARISCH

Carpaccio van rode biet met gegrilde halloumi kaas frisse salade en balsamico dressing	€ 10,⁵⁰
Met groente gevulde tortilla met guacamole	€ 17,⁹⁵
Roerbakpasta met diverse groenten, room en pesto gegratineerd met Parmezaanse kaassaus	€ 17,⁹⁵

**De hoofdgerechten worden geserveerd met
een bijpassend aardappel- en groentegarnituur.**

VLEESGERECHTEN

Tournedos van Hollands rund, ± 225 gram met gebakken champignons of pepersaus	€ 25,⁷⁵
Châteaubriand <i>(te bestellen vanaf 2 personen)</i> dubbele getrancheerde biefstuk van de haas met gebakken champignons en bearnaise saus	€ 27,²⁵ p.p.
Sukade van Black Angus rund met meloesuitjes en eigen jus	€ 18,⁵⁰
Surf & Turf Filet mignon van ossenhaas en 2 grote gamba's met kruidenboter	€ 25,⁷⁵
Kalfsribeye van het rosékalf met pikante knoflooksaus	€ 24,⁵⁰
Varkensrack van het Iberico landvarken met pittige mosterdsaus en een rucolastamppotje	€ 21,⁵⁰
Trio van varkenshaas, ossenhaas en kalfssukade met jus de veau	€ 24,⁵⁰
Lamsfilet met krokante peterseliekorst en balsamicosaus	€ 24,⁵⁰
Langzaam gegaarde bout van boerderij eend met rosé gebraden eendenborst, eendenlever en rode portsaus	€ 22,⁵⁰

**De hoofdgerechten worden geserveerd met
een bijpassend aardappel- en groentegarnituur.**

VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door onze koks!

(Geeft u van te voren svp aan of u voorkeur geeft aan vis of vlees.)

3-GANGEN € 31,⁵⁰

4-GANGEN € 39,⁵⁰

JUNIORGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Gerookte kuikenborst met een frisse salade € 7,⁵⁰

Tomatensoep met balletjes en croutons € 4,⁷⁵

HOOFDGERECHTEN

Visfilet in een krokant jasje € 11,⁵⁰

Spies van varkenshaas, ±120 gram € 11,⁵⁰

Kindersteak € 11,⁵⁰

De juniorgerechten worden geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise.

NAGERECHTEN

Grand Dessert Proeverij van 5 kleine nagerechtjes aangepast aan het seizoen	€ 7,⁹⁵
Dame Blanche Vanille ijs met warme chocoladesaus	€ 6,⁹⁵
Heiße Liebe Vanille ijs met warme bosvruchten	€ 6,⁹⁵
Chocolade 3-luik Mousse, parfait & chocoladetaartje	€ 6,⁹⁵
Crème brûlée met een fleugje citroen, citrusfruit en Prosecco sorbetijs	€ 6,⁹⁵
Witte chocolade parfait en yoghurtcrème met in Sambucca gemarineerde aardbeien	€ 6,⁹⁵
Vers seizoensfruit met sabayon	€ 6,⁹⁵
Kinderijs met verrassing	€ 4,⁷⁵

KOFFIE

Koffie of thee & bonbons	€ 3, ⁰⁰
Cappuccino & bonbons	€ 3, ¹⁰
Espresso & bonbons	€ 3, ¹⁰
Latte macchiato & bonbons	€ 3, ⁴⁰
Irish Coffee	€ 6, ⁵⁰
French Café	€ 7, ⁵⁰
Café mystérieux	€ 7, ⁹⁵
Café 43	€ 6, ⁵⁰
Franse likeur	€ 5, ²⁵
Franse cognac	€ 5, ²⁵
Remy Martin	€ 6, ⁵⁰
Remy Martin XO	€ 13, ⁷⁵
Whisky	€ 4, ⁵⁰
Whisky 12 years	€ 9, ⁵⁰
Dessertwijn	€ 6, ⁵⁰
Vintage Port	€ 6, ⁵⁰