**DINER**

**Soepen**

 Soep van geroosterde tomaten met verse kruiden (V) 5,50

 Wildbouillon met sesamolie, groene kruiden en krokante ravioli met paddenstoelen 5,50

 Bouillabaisse; mediterane vissoep met mosseltjes 7,50

 *Ook als hoofdgerecht met garnituur van vis, schaal-en schelpdieren, toast en rouille* 19,50

 **Voorgerechten**

 Krokante krabkoekjes met Oosterse salade van ingemaakte groenten en rode curry

 mayonaise 9,75

 Huisgerookte zalm met klassieke aardappelsalade, broodsoldaatjes en mayonaise

 van citrus en dragon 11,50

 Vitello Tonato deluxe: dungesneden kalfsrosbief met tonijncrème en krokante gamba’s 12,50

 Salade van witlof, rucola, peer, walnoot en blauwe kaas met frisse notendressing (V) 9,25

 Huisgemaakte hertenham op crostini’s van briochebrood met kweeperenjam en

 zoetzuur van knolselderij 11,50

 Gemarineerde rundercarpaccio met oude kaas, truffelmayonaise en rucola 11,50

 Klassieke runder steak tartaar; rauw aangemaakt rundvlees met een gepocheerd ei

 en mayonaise van eekhoorntjesbrood *(met gebakken eendenlever + € 4,50)* 10,50

 *Ook als hoofdgerecht met salade en frites* 19,50

 **Hoofdgerechten**

 Ribeye ‘grain fed’ van de Green Egg BBQ met geroosterde aardappel, knolgroenten

 en boter met eekhoorntjesbrood 24,50

 Grote garnalen en buikspek van de Green Egg BBQ met geroosterde spitskool, krokante

 gerookte aardappel en luchtige kreeftensaus 21,50

 Hertenbiefstuk met rode kool, crème van pastinaak, sesamaardappeltjes en jus met

 pure chocolade 23,50

 Klassieke gestoofde rundersukade op bourguignon groenten met spek, boontjes, zilverui

 en eigen jus (met gebakken eendenlever + € 4,50) 22,50

 Gebakken moot van griet met geroosterde wintergroenten, dikke frieten en

 truffelhollandaise 23,50

 Geroosterde artisjok gegratineerd met een vulling van paddenstoelen en geitenkaas,

 met crème van gepofte ui en gerookte knolselderij koekjes (V) 18,50

(V)=Vegetarisch

**Wilt u zich laten verrassen?**

**Kies dan voor voor ons surprisemenu! (alleen per tafel)**

***3-gangen € 31,50 p.p 4-gangen € 37,50 p.p. 5-gangen € 43,50 p.p.***

*bijpassend glas wijn € 5,50 p.st. of kies voor een wijnarrangement:*

 ***3-gangen € 15,00 p.p. 4-gangen € 19,50 p.p. 5-gangen € 22,00 p.p***