



## NAGERECHTEN:

<b>Koffie crème</b> met merengue en hazelnoot met Baileys roomijs	€ 8,50
<b>Soufflé van passievrucht</b> met pittige mango sorbet	€12,50
<b>Crème brûlée</b> van bourbon vanille met straciatella roomijs	€ 8,00
<b>Diverse internationale kazen</b> met bijpassend garnituur, geselecteerd door de Zuivelhoeve	€12,50
<b>Parade van de chef</b> (proeverij van desserts)	€11,50
<b>Crêpe Suzette</b> op klassieke wijze aan tafel bereid	€12,50
<b>Tartelette van citroen</b> met witte chocolade parfait	€ 8,50
<b>Dessertwijn</b>	<b>per glas:</b>
Glas Sauternes Curvèe le Mayn	€ 7,50
Glas Boschendal Vin d'Or	€ 6,50
Glas Trockenbeerenauslese	€ 8,50
<b>Port</b>	<b>per glas:</b>
20 years old port	€ 8,00
Noval port the tawny reserve	€ 5,50
<b>Sherry</b>	<b>per glas:</b>
Pedro Ximenez	€ 7,50
Sherry aged 20 years	€ 8,50
<b>Speciale koffie</b>	
Irish coffee	€ 6,75
French coffee	€ 6,75
Italian coffee	€ 6,75
Spanish coffee	€ 6,75
D.O.M. coffee	€ 6,75



## VOORGERECHTEN:

<b>Oesters 6 st.</b>	€11,50
naturel of op twee wijzen bereid	
<b>Oesters per stuk te bestellen</b>	€ 1,95
<b>Sushi, Nigiri &amp; Sashimi</b>	€11,50
met verse wasabi	
<b>Drie bereidingen van coquille</b>	€14,50
<b>Salade halve kreeft</b>	€17,50
met sinaasappel en Campari mayonaise	
<b>Proeverij van voorgerechten</b>	€13,50
<b>Fruit de mere</b>	€23,50 <i>p.p.</i>
<b>Samenspel van ganzenlever</b>	€16,50
<b>Klassieke garnalencocktail</b>	€13,50
<b>Ierse zalm gerookt</b>	€11,50
met een crème van waterkers	

## WARME VOORGERECHTEN/ TUSSENGERECHTEN

<b>Champignons à la Dordogne</b>	€10,50
op klassieke wijze	
<b>Krokante kalfszwezerik</b>	€16,50
met gegrilde asperge en jus van dragon	
<b>Romige kreeftensoep</b>	€12,50
met paling en mierikswortel	
<b>Gebakken Ganzenlever</b>	€16,50
met gekarameliseerde asperges	
<b>Runderbouillon met truffel</b>	€ 8,50





## HOOFDGERECHTEN:

**Drie bereidingen van kalfsvlees** €26,50  
met saus van rode salie en pijnboompitten

**Kreeft Thermidor du chef  
gegratineerd of naturel**

met zeegroenten en romige pasta

**Halve kreeft** €20,50

**Hele kreeft** €37,50

**Gegrilde Tournedos Rossini**

verfijnd met saus van gerookte biet

**Tournedos zonder lever** €26,50

**Tournedos met lever** €31,50

**Griet op de graat gegaard** €27,50

met aubergine kaviaar

en lichte schaaldieren vinaigrette

**Zeebaars op de huid gebakken** €19,50

met courgette en champagne risotto

**Zacht gegaarde lam** €26,50

met asperge en saus van mint

**Zeetong** €28,50

in zijn geheel gebakken op

klassieke wijze

**Coquilles gegrild** €23,50

met mousseline van aardappel en zachte  
kerriesaus

*Mocht u extra garnituur wensen laat  
het ons weten.*