

## Voorgerechten

*Pompoenmuffin met een salade van komkommer, taugé en een soep van kokos en pompoen*  
8,50 hele portie / halve portie 6,25

*Curry van zoete aardappel en rozijn met quinoa, naanbrood en yoghurtdip*  
8,50 hele portie  
tevens als hoofdgerecht te bestellen 17,75

*Graved lachs met rode biet, mierikswortel creme en croutons van olijven brood*  
11,50 hele portie / 8,75 halve portie

*Rilette van makreel met appel , rode uien en creme van picalilly*  
10,50 hele portie / 7,25 halve portie

*Marbre van gerookte eend en eendenlever met gemarineerde rode kool, galia meloen en sherry vinaigrette*  
14,50 hele portie / 10,25 halve portie

*Rouleaux van parelhoen met hazelnoot, crème van knolselderij en mayonaise van geroosterde paprika*  
10,50 hele portie / 7,25 halve portie

*Carpaccio van gerookte hertenbil met een stroop van balsamico, witlof en salade van quinoa en rozijn*  
12,50 hele portie / 9,75 halve portie

## Soepen

*Romige paddenstoelen soep met pancetta*  
8,50 hele portie / 6,25 halve portie

*Soep van pompoen en kokos met koriander*  
7,50 hele portie / 5,25 halve portie

## Tussengerechten

*Eventueel als warm voorgerecht te bestellen, supplement 3,00*

*Gegrilde dorade op een crème van wortel, shiitake en sesamdressing*  
9,50

*Krokant gebakken kalfszwezerik met pompoenchutney, snijboon en pimentjus*  
11,50

## Hoofdgerechten

*Strudel van paddenstoelen en feta met knolselderij en gebakken spruiten*  
17,75 hele portie

*Zeebaarsfilet met geroosterde biet, risotto met dragon, venkel en knoflookdressing*  
19,50 hele portie / 13,25 halve portie

*Gegrilde zalm met gestoofde venkel, polenta en kreeftensaus*  
21,75 hele portie / 15,50 halve portie

*Dutch Angus ribeye 250 gram met zoete aardappelfriet, salade en jus van knoflook*  
28,50

*Gekonfijte eendenbout met zuurkoolstamppot, spruiten en jus van piment*  
19,50

*Hazenpeper met geroosterde pastinaak, stoofpeer en mousseline met jus van jeneverbessen*  
19,75 hele portie / 13,25 halve portie

*Hertenbiefstuk met rode kool, gegrilde koningszwam, Le Puy linzen en saus van cêpes*  
22,50 hele portie / 15,75 halve portie

*Gegrilde wildzwijn filet met langzaam geeraard buikspek, witlof, gebakken aardappel en saus met vijgen*  
21,50 hele portie / 15,00 halve portie

*Laat uw gerechten begeleiden door een glas bijpassende wijn!*

## Desserts

8,00

*Chocoladetaart met zeezout, ganache van witte chocolade en sorbetijs van Pedro Ximénez*

*Carpaccio van ananas met compote van ananas, spekkoek en kokos parfait*

*Passievruchtenbavaroise, met mousse van witte chocolade en sorbet van mango en rode peper*

*Vanille crème brûlée met stoofpeer en sinaasappel ijs*

*Dame blanche € 6,50*

## Lekker bij het dessert

*(6,50 per glas)*

### ***Alvear Pedro Ximénez 1927 Dulce Viejo***

*De wijn rijpt gedurende vijf jaar in een 'solera' die in 1927 is gestart. In dit systeem wordt wijn van zeer verschillende oogstjaren met elkaar gemengd. Een zoete wijn met een intens donkere kleur. Een volle neus met tonen van pruimen en chocolade en op de tong rijk en geconcentreerd fruit en een bijna oneindige afdronk. Geweldig in combinatie met fruit of desserts met noten. Ook heerlijk in combinatie met blauwe kaas.*

### ***Elysium 'Black Muscat', Californië***

*Een bijzondere rode dessertwijn van de onbekende Black Muscat-druif. In de geur een hint van rozen en in de smaak een overvloed aan rood zomerfruit met een aangenaam zoet en mooie zuren. Drink deze rode dessertwijn in combinatie met chocoladedesserts of desserts op basis van vruchten.*

### ***Pacherenc du Vic-Bilh 'Saint Albert'***

*Deze witte dessertwijn heeft een vol aroma van gekonfijt wit fruit zoals appel en peer. Een brede evenwichtige smaak van fruit met een licht zuurtje aan het eind en een heerlijke, lange afdronk. Heerlijk bij desserts met vanille, ijsgerechten en gebak.*