

Menukaart | Diner

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en groenten van het seizoen.

Alle gerechten met een * kunnen ook vegetarisch worden bereid



Soepen

Tomatensoep*

Met gehaktballetjes, knoflook, basilicum en een crostini met tomaat.

560 cent

Pompoensoep

Romige pompoensoep en een crostini met livarspek.

575 cent

Wildbouillon

Met bospaddenstoelen en een bitterbal van truffelrisotto.

685 cent



Voorgerechten koud

Crostini's

Crostini's met eendenlever paté, gepekeld zalm, buikspek en Iberico ham.

985 cent

Carpaccio

Rundercarpaccio met truffelcrème, spekjes, breadbeans, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en rucola.

985 cent

Herfstsalade

Salade met gebakken paddenstoelen, rode biet, pompoen en truffelcrème.

985 cent

Geitenkaas*

Salade met gebakken geitenkaas, wildzwijn coppa, olijven, noten en aceto-balsamicostroop.

1025 cent

Gepekeld zalm

In rode biet ingelegde zalm met polenta, gember mayonaise en zoetzuur van knolselderij.

1025 cent



Voorgerechten warm

Kwartel

Kwartel met krokante sesam, jus van sesam, parelrisotto en cantharellen.

1150 cent

Gamba Pil Pil

In knoflookolie gebakken black tigers met rode peper, bosui witte wijn en Turks brood met aioli.

985 cent



Hoofdgerechten vlees

Saté James

Saté van varkenshaas met sajoerboontjes, atjar, kroepoek en huisgemaakte satésaus.

1450 cent

Iberico

Gestoofde Ibericowangetjes met krokant van hazelnoot, gerookt zout, zuurkool en aardappelmousseline.

1785 cent

Eend

Krokant gebakken gekonfijte eendenbout met pompoen, witlof en gevogelte jus.

1825 cent

Tournedos

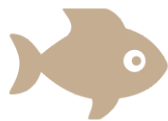
Twee medaillons van ossenhaas, geroosterde bloemkool, rode kool, andijvie stampot en truffeljus.

2380 cent

Hert

Gebakken hertenrugfilet met een bitterbal van hertensukade, pastinaak, spruitjes, gebakken paddenstoelen en rodewijnjus.

2420 cent



Hoofdgerechten vis

Zeebaars / gamba

Krokant gebakken zeebaars met in tempura gebakken gamba's, groente van het seizoen en saus van Tom Kha Gai.

1920 cent

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauw met geroosterde bloemkool, pastinaak en schuim van beurre blanc.

1980 cent

Tarbot

In zijn geheel gebakken tarbotine met rode biet, spruiten en buikspek.

2180 cent



Vegetarisch

Lasagne

Met tomaat, spinazie, gebakken paddenstoelen en bechamel.

1655 cent

Risotto

Gebakken geitenkaas met truffelrisotto, groene asperges, spinazie en truffelhoning.

1785 cent



Nagerechten

Dame blanche

Vanille-ijs, chocoladestructuren, warme chocoladesaus en slagroom.

650 cent

Peer

Gepocheerde peer met amandelcrème en een sabayon van kaneel en citrusvruchten.

685 cent

Crème brûlée

Sinaasappel crème brûlée met hazelnoot en sinaasappelijs.

685 cent

Chocolade

Chocolade maanzaadtaart met citrus, bonbon van witte chocolade en kroepoek van chocolade.

750 cent

Kaas

Vijf soorten kaas geserveerd met truffelhoning.

1050 cent

Koffie / thee James

Geserveerd met huisgemaakte friandises en een heerlijke notenlikeur.

675 cent



Kindergerechten

Alle gerechten worden geserveerd met friet en sla (exclusief de poffertjes en spaghetti)

Saté

700 cent

Ossenhaas

1000 cent

Kabeljauw

1000 cent

Kroket

Kipnuggets	550 cent
Poffertjes	550 cent
Spaghetti bolognese	650 cent
Kinderijsje	650 cent
	450 cent