

Menukaart

<p>U kunt zelf een mooi 3 gangen menu samenstellen vanuit onze menukaart voor een vast bedrag van € 34,50 exclusief het aangegeven supplement bij enkele gerechten. Als u niet kiest voor een 3 gangenmenu staan de prijzen bij elk gerecht afzonderlijk weergegeven. Ook hebben wij iedere maand een wisselend maandmenu die wij aanbieden voor € 32,50. De gerechten van het maandmenu zijn ook te combineren met de a la carte kaart.</p>	
<p>Voorgerechten</p>	
Dungesneden zoet/zure rode biet met gepofte pompoen, balsamico crème, feta kaas en croutonvlokken	€ 10,75
Risotto van Hollandse garnaltjes met Ricotta en krokante Parmezaanse kaas	€ 11,75
Tartaar van tonijn met gepofte quinoa, limoenolie en sesamcrème	€ 12,75
Supplement € 2,00	
Carpaccio van gerookte Simentaler runder lende met Pecorino, tomatenpistou en pijnboompitten	€ 11,75
Gemarineerde Iberico ribs met gepofte knoflookmayonaise en bosui	€ 10,95
Rouleau van boerderijkip met geroosterde langoustine, zoetzure mango en gebakken kwartelei	€ 12,75
Supplement € 2,00	
Huisgemaakt flensje met Peking kwartel en Oosterse salade	€ 12,75
Supplement € 2,00	
<p>* Wij kunnen rekening houden met allergieën, heeft u een allergie, maak dit dan kenbaar! * Alle gerechten worden vers gemaakt en kan het gebeuren dat er items uitverkocht zijn.</p>	
<p>Hoofdgerechten</p>	
Dry aged Rib eye van de Lindenhoff met kalfsjus	€ 24,75
Supplement in menu € 4,00	
Krokant gebakken kalfssucade met eendenlever en een portsaus	€ 21,75

<i>Zacht gegaarde Baambrugs varkenswang met bloedworst en een jus van herfstbok</i>	€ 20,75
<i>Sous vide gegaarde parelhoen op mediteraanse wijze met gevogelte jus</i>	€ 20,75
<i>Gebakken scholfilet met citroen beurre noisette, gefrituurde kappertjes en peterselie</i>	€ 20,75
<i>Gegrilde tonijnsteak met een romige limoen/gember saus</i>	€ 21,75
<i>Zeetong à la meunière met citroenboter en peterselie</i>	DAGPR
<i>De hoofdgerechten worden geserveerd met wisselende groenten en aardappel garnituur</i>	
<i>Nagerechten</i>	
<i>Pure chocolade fondant met Frangelico en walnotenijs</i>	€ 7,50
<i>Tarte tatin van vijgen met abrikozenjam en vanille-ijs</i>	€ 7,50
<i>Semifreddo van madeira met een saus van bosbessen en amandel-tuille</i>	€ 7,50
<i>Appelkruimel met boerenjongens-ijs en een kaneelstokje van mascarpone</i>	€ 7,50
<i>Bavaroise met Amaretto en bitterkoekjes met kaneel-ijs</i>	€ 7,50
<i>Hemelse modder van Baileys met huisgemaakte slagroomtruffels</i>	€ 7,50
<i>Kaasplateau met Europese kazen, kletsenbrood, vijgencompote en gekarameliseerde walnoten</i>	
<i>Supplement binnen menu € 3,50</i>	