**KOUDE VOORGERECHTEN**

Sashimi van zalm, coquille en ”Big eye “ tonijn, op oosterse wijze geserveerd € 15,50

Een half dozijn fines de claires op ijs, geserveerd met citroen en sjalottenazijn € 16,50

Salade met hertenham, krokante oesterzwam, eendenlever terrine, cèpesmayonaise € 16.50

Salade riche: een mooie salade met stukjes kreeft, geroosterde coquilles, € 19,50

eendenleverkrullen en kreeftenmayonaise

**WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN**

Krachtige ossenstaartbouillon met fijne groenten en oesterzwammen € 9.50

Romige bospaddenstoelensoep met truffelcarpaccio € 11.50

Halve kreeft gegratineerd met Parmezaanse kaas, tomaat, knoflook en room € 17.50

**VIS**

Gegrilde zeebaarsfilet met groene kruidenrisotto en tomatenvinaigrette € 23.50

Kabeljauwrugfilet gegratineerd met spinazie, knoflookroom en Parmezaanse kaas € 23.50

In bruisende roomboter gebakken Noordzee tong dagprijs

**VLEES EN GEVOGELTE**

Gegrilde ossenhaas met kruimig gebakken aardappel, paddenstoelen en pepersaus € 27.50

Gebraden fazantenborst, zuurkool, aardappelpuree, saus met een vleugje sinaasappel € 23.50

Filet van hertenrug met spruitjesstamppot, jus met gedroogde tomaat € 24.50

|  |
| --- |
| **Buiten de kaart dagelijks wisselend keuzemenu**  Drie gangen € 35.00 |

**NAGERECHTEN**

Monte Scroppino € 6.25

Crème brûlée € 7.50

Apfelstrudel met kaneelijs € 7.50

Tiramisu € 7.50

Diverse soorten sorbetijs met fruitchips € 7,50

Bread and butterpudding, gecarameliseerd met rietsuiker, amarene mascarpone-ijs € 7,50

Chocolademousse met vanillesaus en chocolade schotsen € 8,50

Een combinatie van onze nagerechten €12,50

Diverse kazen uit binnen- en buitenland met notenbrood en appelstroop €12,50

**Dessert wijnen per glas**

Bimbadgen, Semillion/ Botrytis. 2006 € 6,00

Citrus, limoen en abrikozen slechts 10% alcohol

Gewürztraminer Grand Cru `Eichberg’, Kuentz-Bas. 2001 € 8,25

Klassieke Elzasser,kruidig geparfumeerd

Elysium `Black Muscat´ California 2007 € 5,75

Heerlijke rode dessertwijn

Muscat de Beaumes de Venise 2003 € 6.00

Domaine de Coyeux

**VOORGERECHTEN**

**€ 12.50**

Oosterse ossenhaasrolletjes gevuld met knapperige groenten, sesam-sojavinaigrette

Tartaar van zalm, gefrituurde gamba’s en wasabi mayonaise

Salade met gekonfijte kwartelboutjes, eendenleverkrullen en truffelmayonaise

Huisgemaakte wildpaté, sandwich van roggebrood met eendenlever en vossenbessenschuim

Rijk gevulde Provençaalse vissoep met gruyère, rouille en croutons

**HOOFDGERECHTEN**

**€21.50**

In panko gebakken zeewolf met roerbakgroenten,tagliatelle en beurre blanc

Rouleau van schol, gevuld met mousseline van coquille, pasta en kreeftensaus

Confit de canard met zuurkool, aardappelpuree en jus met verse Provençaalse kruiden

“Steak tartare” à la minute gedraaid, geserveerd met frites en sla

Hazenpeper met rodekool en stoofpeer

**NAGERECHTEN**

**€ 7.50**

Crème brûlée

Apfelstrudel met kaneelijs

Tiramisu

Diverse soorten sorbetijs met fruitchips

Bread and butterpudding, gecarameliseerd met rietsuiker, amarene mascarpone-ijs

**LUNCHKAART**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Lamellen van gerookte zalm, Hollandse garnalen, eiersalade en citroenmayonaise | € 14,50 |
|  |  |
| Krokante boerenkip en gamba's op een frisse salade met kruidenmayonaise | € 14,50 |
|  |  |
| Garnalenkroketten (4 stuks van Holtkamp) met toast en dijonmosterd | € 12,50 |
|  |  |
| Clubsandwich: spekjes, sla, tomaat, omelet, gerookte kip en frites | € 12,50 |
|  |  |
| Parmezaanrisotto met notensla en cèpescrème | € 12,50 |
|  |  |
| Omelet met truffel, geserveerd met briochetoast | € 15,50 |
|  |  |
| Op toast gegratineerde geitenkaas met een frisse salade en gembervinaigrette | € 14,50 |
|  |  |
| Carpaccio met basilicumpesto, pijnboompitten, citroensap en Parmezaanse kaas | € 14,50 |
|  |  |
| Salade met gebakken coquilles en gefrituurde gamba's en kerriemayonaise | € 17,50 |
|  |  |

|  |
| --- |
| **LUNCHMENU**  Dagelijks wisselend menu bestaande uit een voorgerecht, een hoofdgerecht  en koffie na  € 29,50 per persoon |