

Binnenblijvers

- **KOFFIE**
€2,10
- **CAPPUCCINO**
€2,25
- **KOFFIE VERKEERD**
€2,25
- **ESPRESSO**
€2,10
- **THEE**
€2,10
- **IRISH COFFEE**
€5,90
Koffie met Jameson Whiskey, bruine suiker en een laagje slagroom.
- **FRENCH COFFEE**
€5,90
Koffie met Grand Marnier en een laagje slagroom.
- **SPANISH COFFEE**
€5,90
Koffie met Tia Maria en een laagje slagroom.
- **BAILEYS COFFEE**
€5,90
Koffie met Baileys en een laagje slagroom.
- **ITALIAN COFFEE**
€5,90
Koffie met Amaretto en een laagje slagroom.
- **D.O.M. COFFEE**
€6,40
Koffie met D.O.M. Bénédicte, bruine suiker en een laagje slagroom.
- **BINNEN COFFEE**
€6,40
Koffie met Cuarenta y Très en een laagje slagroom.

Koffie & Thee specials

- **T42**
€5,50
Bij u aan tafel twee kopjes vers gezette thee, met keuze uit diverse overheerlijke soorten. Geserveerd met een chocotruffel.
- **CAFFÉ DOPPIO**
Voor u twee vers gezette kopjes koffie geserveerd met een chocolade truffel en een likeurtje.
€7,50

Kom eens voor een gezellige high tea/coffee bij ons binnen.

binnen
eten & drinken

kombinnenetenendrinken

Binnenkomers

(te bestellen in small, medium en large)

■ = warm, ■ = koud, ▲ = vegetarisch gerecht

- **BLAUWVINGERTJE** ▲ ■
 €5,⁹⁵ / €8,⁷⁵ / €12,⁰⁰
 Licht romige courgettesoep met crème fraîche en Zwolse mosterd.
- **HET ZWARTE GOUD** ■
 €11,²⁵ / €20,⁷⁵ / €29,⁰⁰
 Dingesneden ossenhaas met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en rucola.
 Wijn: Pinot Grigio, huis: Borgo Conventi, land: Italië
- **BIETOLA** ▲ ■
 €8,²⁵ / €16,⁰⁰ / €22,⁵⁰
 Gemarineerde rode biet met een roomkaascrème en Granny Smith.
 Wijn: Cabernet Sauvignon Rosé, huis: Monterre, land: Frankrijk
- **'T CREPINETJE** ■
 €9,⁷⁵ / €18,⁷⁵ / €24,⁵⁰
 Crépinette van parelhoen gevuld met duxelles en rozemarijnjus.
 Wijn: Malbec Rosé, huis: la Linda, land: Argentinië
- **COPPASALADA** ■
 €11,⁵⁰ / €21,⁷⁵ / €29,⁵⁰
 Frisse salade met roosjes van coppa nostrana en eendenlevermousse met balsamicostroop.
 Wijn: Riesling Classic, huis: Marianne, land: Duitsland
- **JACQUES LEMON** ■
 €12,⁷⁵ / €23,⁵⁰ / €29,⁷⁵
 Gebakken coquilles met gedroogde gandaham en olie van citroenmelisse.
 Wijn: Vionier, huis: la Roche, land: Frankrijk
- **KRUIDIGE ROVER** ■
 €9,⁷⁵ / €18,⁷⁵ / €26,⁷⁵
 Gebakken snoekbaarsfilet met een kruidige koude peterseliesaus.
 Wijn: Chardonnay, huis: Ruffino, land: Italië
- **MER DE MER** ■
 €12,⁷⁵ / €23,⁵⁰ / €29,⁷⁵
 Diverse gebakken zeegarnituur afgemaakt met een krachtige bouillabaisse.
 Wijn: Pinot Grigio/Chardonnay/Sauvignon, huis: Everton, land: Australië
- **RAVIBUCCO** ■
 €10,²⁵ / €19,⁷⁵ / €27,⁵⁰
 Ravioli van Ossobuco met gedroogd nagelholt en parmezaan.
 Wijn: Pinot Noir, huis: la Roche, land: Frankrijk
- **AZIAN BELLY** ■
 €8,²⁵ / €16,⁰⁰ / €22,⁵⁰
 Krokant gebakken buikspek met een jus van Aziatische kruiden.
 Wijn: Pinot Noir, huis: la Roche, land: Frankrijk
- **LAM OP ROZEN** ■
 €9,⁷⁵ / €18,⁷⁵ / €25,⁵⁰
 Lamsrump met een zoete crème van wortel en rozenblad met venkeljus.
 Wijn: Tempranillo, huis: Museum, land: Spanje
- **NET EHM ANDERS** ■
 €10,⁵⁰ / €20,⁵⁰ / €28,⁷⁵
 Gebakken ossenhaas met parmezaan en een licht gebonden jus van truffel.
 Wijn: Malbec/Shiraz/Cabernet Sauvignon, huis: Everton, land: Australië
- **SPRING MAAR RAAK** ■
 €12,⁷⁵ / €23,⁵⁰ / €29,⁷⁵
 Haasbiefstuk van springbok met een koude saus van mango en rode peper.
 Wijn: Malbec/Shiraz/Cabernet Sauvignon, huis: Everton, land: Australië

- **UT SLIERTIEN** ▲ ■
 €8,⁷⁵ / €16,⁵⁰ / €22,²⁵
 Huisgemaakte spätzlepasta met groente uit het seizoen en knoflookboter.
 Wijn: Pinot Grigio, huis: Borgo Conventi, land: Italië
- **INDISCH SPECIAALTJE** ■
 €10,⁰⁰ / €19,⁰⁰ / €27,⁵⁰
 Ossenhaas met een heerlijke pindasaus, grote frieten en een Indisch garnituur.
- **AJAM SPECIAL** ■
 €8,⁷⁵ / €16,⁵⁰ / €24,²⁵
 Het zachtste stukje van de kip met een heerlijke pindasaus, grote frieten en een Indisch garnituur.

VERRASSINGSMENU

Laat u verwennen door ons keukenteam met een verrassingsmenu:

- 3-gangen voor €32,⁵⁰
- 4-gangen voor €39,⁵⁰
- 5-gangen voor €46,⁵⁰

Kies een bijpassend wijnarrangement van 'Wine By The Glass'. Exclusieve wijnen per glas te verkrijgen.

- 3 gangen, 3 glazen €15,⁰⁰
- 4 gangen, 4 glazen €20,⁰⁰
- 5 gangen, 5 glazen €25,⁰⁰

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en verschillende garnituren. U kunt deze kosteloos bijbestellen.

Zoethouders

- **CHOCOLOCO** €10,⁵⁰
 Chocoladefondue met vers fruit en verschillende zoetigheden (prijs is per persoon en te bestellen vanaf 2 personen).
- **OO DEN HAAG** €9,⁵⁰
 Marbré van Haagse Hopjes en passievrucht pannacotta met champagnesorbetijs.
- **WAUW!!!** €9,⁰⁰
 Parfait van balsamico en appel, Baba au Rhum en luchtige mascarponecrème.
- **LEKKER GEWOON** €8,⁷⁵
 Gewoon lekker 3 bollen ijs.
- **MELK EN SUIKER** €7,⁷⁵
 Crème brûlée van koffie.
- **KOASPLANKIE** €11,⁰⁰
 Selectie van Hollandse boerenstreekkazen met bijpassend garnituur.
- **CHEF'S VERRASSING** €8,⁷⁵
 Doe eens gek en laat u verrassen.
- **CHOCOLADETRUFFELS** €6,⁰⁰
 5 handgemaakte truffels
- **TRUFFELS EN DIP** €6,⁵⁰
 3 truffel lollies met advocaat en slagroom
- **TRUFFELCOMBI** €8,⁵⁰
 Samenstelling van bovenstaande truffels

Vraag naar onze heerlijke mousserende dessertwijnen, per glas verkrijgbaar, voor bij uw dessert.