

2-gangen keuzemenu € 26,50
3-gangen keuzemenu € 30,50
4-gangen keuzemenu € 34,50
(voor-soep-hoofd-na)

Voorgerechten

Rundercarpaccio, gepofte kaas, Old Amsterdam, pijnboompitten, Aceto Balsamico di Modena
Beef Carpaccio, Old Amsterdam cheese, pine nuts, Aceto Balsamico di Modena

Gekonfijte fazantendij, zuurkool, shimeji paddenstoel, jus van appelstroop
Candied pheasant thigh, sauerkraut, Shimeji mushroom, apple syrup sauce

Coquille, buikspek, mangochutney, coquille bitterbal
Scallop, bacon, mango chutney, scallop croquette

Zalmtartaar, kwarteleitje, rauwkost, crème fraîche, watercress coulis
Salmon tartare, quail egg, crudités, sour cream, watercress coulis

Tiger gamba's, prei, krokant olijf brique, tandoori salsa
Tiger prawns, leeks, crunchy olive brique, tandoori salsa

Burrata kaas, paddenstoelen duxelles, pomodori tartaar, Arbequina olijfolie (vegetarisch)
Burrata cheese, mushrooms duxelles, pomodori tartare, Arbequina olive oil

Wildbouillon, paddenstoelen duxelles, Pedro Ximenez sherry
Game stock, mushrooms duxelles, Pedro Ximenez sherry

Thaise muskaatpompensoep, citroengras, gember, koriander, peper (vegetarisch)
Thai pumpkin soup, lemongrass, ginger, coriander, pepper

Zoete uiensoep en croûte, bladerdeeg, Parmezaanse kaas (vegetarisch)
Sweet onion soup en croûte, puff pastry, Parmesan cheese



Wijnsuggestie

Per glas
€ 5,50

Wijnarrangement

Voor-, hoofd- en nagerecht
€ 15,25

Heeft u een allergie, vertel het ons.

Hoofdgerechten

Runderbavette, gemengde groenten, polenta, jus van chimichurri

Flank steak, mixed vegetables, polenta, chimichurri sauce

Hertenbiefstuk, topinamboerpuree, stoofpeer, portjus

Deer steak, Jerusalem artichoke puree, pear, port sauce

Eendenborstfilet, pastinaakpuree, spruitjes, jus van gekonfijte sinaasappel

Fillet of duck breast, parsnip puree, Brussels sprouts, candied orange sauce

Gebakken zeeduivelfilet, kreeftenrisotto, fruits de mer, chermoula salsa

Sauteed monkfish, lobster risotto, seafood, chermoula salsa

Zeetong (+/- 250gr), groentengarnituur

Sole (+/- 250gr), vegetable garnish

Vangst van de dag...

Catch of the day...

(vegetarisch)

Biologische mini pompoen, truffelrisotto, kastanjechampignons, Parmezaanse kaas

Biological mini pumpkin, truffle risotto, chestnut mushrooms, Parmesan cheese

Alle gerechten worden voorzien van een aardappelgarnituur

All our main dishes are served with a potato garnish

Nagerechten

Appel tarte tatin, vanille crème, kaneelijs

Apple tarte tatin, vanilla cream, cinnamon ice cream

Chocolade snickers, chocolademousse, caramel, pinda's

Chocolate snickers, chocolate mousse, caramel, peanuts

La pavlova, limoen meringue, frambozencompote, crème au beurre vanille, amarena ijs

La Pavlova, lemon meringue, raspberry compote, vanilla cream, amarene Ice Cream

Proeverij, tarte tatin chocolade snicker, pavlova, ijs

(+ € 2,50)

Tasting of desserts, tarte tatin, chocolate snickers, pavlova, ice cream

Hollands kaasplateau, 4 soorten kaas, kletsenbrood, walnoten, vijgenjam

Dutch cheese plate, 4 kinds of cheese, nut bread, walnuts, fig jam