

Koude voorgerechten

Carpaccio van het Waardse rund met gemengde salade, snippers van Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, uitgebakken spekjes en basilicum dressing
€ 10,50

-vegetarisch-

Salade van rucola en in de oven geroosterde paprika, aubergine, ui en courgette geserveerd met gebrande walnoten, hazelnoten en notendressing
€ 9,00

Gebraden kwartelborstjes met een salade van veldsla en fris e, krokant gebakken pancetta, gebakken kwarteleitje en tuinkruidendressing
€ 11,50

Lauwwarme jonge geitenkaas omwikkeld met spek van het Gaasterlands kruidenvarken, begeleid door een gemengde salade met lente-uitjesdressing
€ 9,50

Torentje van gemarineerde Noorse zalm, komkommer, avocado en zalmeitjes, geserveerd met bieslookcrème
€ 11,00

Proeverij van eend:

Bitterbal van eendenrilette geserveerd met truffelmayonaise

Salade met gerookte eendenborstfilet en frambozendressing

Op de huid gebraden eendenfilet geserveerd met gemarineerde pruimen en portsaus
€ 12,50

-vegetarisch-

Carpaccio van gepofte rode biet met gebrokkelde gerijpte geitenkaas, gebrande walnoten, rucola en dressing van Aceto Balsamico
€ 9,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Soepen

Dubbelgetrokken runderbouillon met verse kruiden

€ 5,75

Romige soep van Dijonmosterd met spekreepjes van het Gaasterlands kruidenvarken

€ 5,75

-vegetarisch-

Gebonden uiensoep begeleid door een crostini gegratineerd met gorgonzola

€ 5,75

Warme voorgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik met knoflookmousseline en gemberjus

€ 13,50

-vegetarisch-

Kroketjes van jonge geitenkaas geserveerd met pittige rode peper mayonaise

€ 9,50

Op de huid gebakken skreifilet met zalf van gepofte rode biet en schuim van Aceto Balsamico

€ 11,50

Vegetarische hoofdgerechten

Torentje van spinazierisotto geserveerd met Gorgonzola,
gmarineerde pruimen en romige portsaus

€ 19,50

Stamppot van knolselderij begeleid door Puy linzen,
gebrande hazelnoten, gebakken paddestoelen en truffelroom

€ 19,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met groene kruiden risotto,
geroosterde bospeen, groene asperges en béarnaisesaus
€ 23,50

Duet van zalm en scampi's:
In knoflook en kruiden gestoofde Noorse zalmfilet en gepelde scampistaartjes,
geserveerd met tagliatelle en roergebakken spinazie
€ 22,50

Parade van visgerechtjes :
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met geroosterde bospeen
Gebakken Noorse zalmfilet op roergebakken spinazie
Gebakken skreifilet omwikkeld met pancetta geserveerd met zachte mosterdmousseline
alledrie begeleid door beurre blanc saus
€ 24,50

Vlees hoofdgerechten

Duet van het Gaasterlands kruidenvarken:
Filet en krokant gebakken buikspek begeleid door aardappelmousseline,
gestoofde preistammetjes en peterseliejus
€ 22,50

Tournedos van de ossenhaas geserveerd met knoflookmousseline,
roergebakken spinazie en saus van lente-ui
€ 26,50

Op de huid gebraden eendenborstfilet begeleid door geroosterde knolselderij,
gestoofde Puy linzen met preiringetjes en truffelsaus
€ 21,50

Proeverij van kalfsvlees met kalfsjus:
Krokant gebakken kalfszwezerik begeleid door gebakken appelpartjes
Gestoofde kalfswang op knolselderijmousseline
Rosé gebraden kalfsmedaillon met roergebakken spinazie
€ 24,50

Filet van het Nieuw-Zeelands lam met Parmezaanse kaas mousseline, in de oven geroosterde
paprika, aubergine, ui en courgette, geserveerd met een saus van Provençaalse kruiden
€ 23,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!