

Koude voorgerechten

Carpaccio van het Waardse rund met gemengde salade, schilfers van Stolwijks belegen, kruim van krokant gebakken pancetta en rodewijndressing
€ 10,00

-vegetarisch-

Salade van rucola en fris e met gerijpte geitenkaas, fijngehakte walnoten, appel, sultanarozijnen en dressing van Aceto Balsamico met een vleugje honing
€ 9,00

Gerookte Noorse zalmfilet geserveerd
met Hollandse asperges, salade van veldsla en bieslookcrème
€ 11,50

Proeverij van lam:

Spies van lamsrosbief met ratatouille
Bitterbal van lam met knoflookmayonaise
Salade met lamsham en tuinkruidendressing
€ 12,50

-vegetarisch-

Frisse salade met groene asperges,
biologische 'Brabants Blauw' aderkaas en tuinkruidendressing
€ 9,00

Salade van gerookte eendenborst, witlof, appel, fijngehakte walnoten en croutons van kruidkoek, begeleid door een dressing van Aceto Balsamico met een vleugje honing
€ 11,00

Parade van asperges:

5 verschillende aspergegerechtjes, warm en koud,
speciaal geselecteerd door chef-kok Peter Ponsioen
€ 13,50

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

Soepen

Dubbelgetrokken runderbouillon met groene kruiden

€ 5,75

Lichtgebonden waterkerssoep met reepjes gerookte Noorse zalm

€ 5,75

-vegetarisch-

Romige aspergesoep met tartaar van scharrelei en gehakte peterselie

€ 5,75

Warme voorgerechten

-vegetarisch-

Buideltje van bladerdeeg gevuld met gestoofde Hollandse en groene asperges,
vergezeld van luchtige Hollandaisesaus

€ 9,50

Gebakken coquilles St. Jacques geserveerd
met gegrilde Hollandse asperges en kruidensabayon

€ 13,50

Gebraden kwartelborstjes geserveerd met appelcompote en Calvadossaus

€ 12,50

Vegetarische hoofdgerechten

Gegrilde Hollandse en groene asperges begeleid door
kruidenrisotto en luchtige Hollandaisesaus

€ 20,00

Stamppotje van rode biet, rucola en gerijpte geitenkaas
begeleid door saus van Aceto Balsamico

€ 20,00

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

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet begeleid door gegrilde Hollandse asperges, kruidenmousseline en beurre blanc saus

€ 22,50

Spies van gepelde scampi's en coquilles St. Jacques geserveerd met kruidenrisotto, peultjes, gepofte cerise tomaatjes en kruidensabayon

€ 23,50

Gebakken Noorse zalmfilet geserveerd met gekookte Nicola aardappeltjes, Hollandse asperges en saus van witte wijn

€ 21,50

Vlees hoofdgerechten

Filet van het Gaasterlands kruidenvarken geserveerd met kruidenmousseline, Hollandse asperges en kruidenjus

€ 21,50

Tournedos van de ossenhaas met in de oven geroosterde Nicola aardappeltjes, grove ratatouille van paprika, aubergine, courgette en ui, geserveerd met rodewijnsaus

€ 27,00

Op klassieke wijze geserveerde Hollandse asperges:
Hollandse asperges met gekookte Nicola-aardappeltjes,
gekookte boerenham, tartaar van scharreleieren en geklaarde boterjus

€ 21,50

Proeverij van gevogelte met saus van Grand Marnier:
Eendenborstfilet geserveerd met gekarameliseerde witlof
Kwartelborstje op sinaasappelcompote

Parelhoenfilet geserveerd met aardappelmousseline

€ 22,50

Filet van het Nieuw-Zeelands lam geserveerd met Parmezaanse kaas mousseline, Hollandse asperges en tijmsaus

€ 23,50

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