

## Koude voorgerechten

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

-vegetarisch-

Proeverij van geitenkaas:

Salade met gerijpte geitenkaas, gehakte walnoten, peer en dressing van Aceto Balsamico  
Bitterbal van jonge geitenkaas met chilimayonaise  
Lauwwarme jonge geitenkaas gepaneerd met honing en amandelschaafsel  
€ 9,75

Bonbon van gerookte Noorse zalm gevuld met een tartaar van gemarineerde zalm,  
begeleid door een crème van mierikswortel  
€ 11,00

-vegetarisch-

Frisse salade met veldsla, bleekselderij, gorgonzola, gehakte walnoten en  
Sultana rozijnen, begeleid door een dressing van Aceto Balsamico  
€ 9,00

Gepelde scampistaartjes geserveerd op een torentje van avocado-mangosalsa  
en citroencrème, begeleid door een frisse salade  
€ 9,50

Groene asperge salade met rauwe Italiaanse ham, schilfers van Parmezaanse kaas,  
rucola, zongedroogde tomaatjes en pestodressing  
€ 9,50

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

## **Soepen**

-vegetarisch-

Romige soep van Hollandse tomaten met groene pesto  
€ 5,75

Dubbelgetrokken runderbouillon met zomerse groenteparels  
€ 5,75

## **Warme voorgerechten**

Krokant gebakken kalfszwezerik geserveerd met compote van abrikoos en kalfsjus  
€ 13,50

Scampi pannetje:

In knoflookolie en kruiden gestoofde scampistaartjes  
€ 11,50

-vegetarisch-

Kroketjes van gerijpte geitenkaas geserveerd met truffelmayonaise  
€ 10,50

## **Vegetarische hoofdgerechten**

Bonbon van lamellen van courgette gevuld met risotto en geroosterde zomergroenten,  
begeleid door gepofte cerise tomaatjes, schilfers van Parmezaanse kaas  
en tomatensaus met verse basilicum  
€ 20,00

Groentestoofpot geserveerd met biologische couscous en koude yoghurt-kruidensaus  
€ 20,00

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

## **Vis hoofdgerechten**

Rosé gegrilde biefstuk van tonijn geserveerd met tagliatelle en geroosterde zomergroenten,  
begeleid door tomatensaus met verse basilicum  
€ 24,50

Gebakken coquilles St. Jacques geserveerd met citroenrisotto,  
roergebakken spinazie, geroosterde bospeen en Hollandaisesaus  
€ 22,50

Gebakken Noorse zalmfilet begeleid door frisse kruidencouscous,  
peultjes, gestoofde cerise tomaatjes en beurre blanc saus  
€ 21,50

## **Vlees hoofdgerechten**

Tournedos van de ossenhaas begeleid door Vlaamse friet met aioli,  
gebakken kastanjechampignons, roergebakken spinazie en peterselie-knoflookjus  
€ 27,50

Proeverij van gevogelte met saus van Grand Marnier:  
Eendenborstfilet geserveerd met gekarameliseerde witlof  
Kwartelborstje op compote van abrikoos  
Parelhoenfilet geserveerd met aardappelmousseline  
€ 22,50

Duet van kalf:  
Medaillon en krokant gebakken zwezerik geserveerd met  
truffelrisotto, groene asperges en truffelsaus  
€ 24,50

Filet van het Nieuw-Zeelands lam met een krokant mosterd-kruidenkorstje,  
geserveerd met aardappelmousseline en een mix van groene zomergroenten,  
begeleid door een zachte mosterdsaus  
€ 23,50

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