

Koude voorgerechten

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

-vegetarisch-

Frisse salade van veldsla en rucola, bleekselderij, gorgonzola, crunch van hazelnoten, Sultana rozijnen, begeleid door een dressing van Aceto Balsamico
€ 9,00

Salade met reepjes huisgerookte parelhoenfilet, uitgebakken spekjes, knoflookcroutons, schilfers van Parmezaanse kaas en Caesarmayonaise
€ 10,50

-vegetarisch-

Lauwwarme gerijpte geitenkaas begeleid door een salade met gebakken peer, gebrande walnoten en dressing van honing
€ 9,75

Taartje van geplukte Noorse zalmfilet, gegaard in de rookoven, geserveerd met verschillende soorten sla, bleekselderij, appel en bieslook en wasabicrème
€ 10,00

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

Salade met groene asperges, rucola en plakjes gebraden lamsvlees, geserveerd met pijnboompitjes en rucola-pesto
€ 10,50

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

Soepen

Dubbelgetrokken runderbouillon met verse kruiden

€ 5,95

Romige soep van Dijonmosterd met uitgebakken spekjes

€ 5,95

-vegetarisch-

Soep van geroosterde rode paprika geserveerd met pijnboompitjes en verse basilicum

€ 5,95

Warme voorgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik met gestoofde groene kool,
hazelnootcrunch en Madeirasaus

€ 13,75

-vegetarisch-

Duet van paddenstoelen:

Paddestoelkroketje geserveerd met truffelmayonaise

Stoofpotje van paddestoelen met Gorgonzola

€ 10,00

Gebakken coquilles St. Jacques begeleid door zalf van gepofte rode biet en beurre noisette

€ 13,75

Vegetarische hoofdgerechten

Couscous met geroosterde courgette, paprika, aubergine en ui, begeleid door gepofte
cerisetomaatjes, cashewnoten en rucolasaus

€ 20,50

Stamppotje van rode biet, rucola en gerijpte geitenkaas,
geserveerd met een saus van Aceto Balsamico

€ 20,50

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

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet geserveerd op aardappelmousseline,
begeleid door gepofde rode biet en schuim van Aceto Balsamico

€ 24,25

Spies van gepelde scampi's en coquilles St. Jacques geserveerd met spinaziecouscous,
gegrilde bospeen en Hollandaisesaus

€ 23,00

Parade van visgerechtjes :

Op de huid gebakken kabeljauw met zachte mosterdmousseline

Gebakken Noorse zalmfilet op roergebakken spinazie

Coquilles St. Jacques met gegrilde bospeen

alledrie begeleid door beurre blanc saus

€ 24,75

Vlees hoofdgerechten

Filet van het Ibéricovarken begeleid door risotto met gestoofde paddestoelen,
roergebakken spinazie en truffelsaus

€ 23,50

Tournedos van de ossenhaas geserveerd met in de schil gebakken Roseval aardappels,
gebakken paddestoelen, spinazie en rodewijnsaus

€ 28,50

Op de huid gebraden eendenborstfilet begeleid door gekarameliseerde witlof,
aardappelmousseline, compote van abrikoos en saus van

Aceto Balsamico met een vleugje honing

€ 22,50

Proeverij van kalfsvlees met Madeirasaus:

Krokant gebakken kalfszwezerik begeleid door aardappelmousseline

Gestoofde kalfswang op appelcompote

Rosé gebraden kalfsmedaillon met groene asperges

€ 25,50

Duet van lam:

Filet en koteletjes van het Nieuw-Zeelands lam geserveerd met Parmezaanse kaas
mousseline, gestoofde preistammetjes en saus van Provençaalse kruiden

€ 24,50

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