

Koude voorgerechten

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

Gebraden kwartelborstjes met een salade van veldsla en fris e, julienne van lente-ui, gebakken kwarteleitje en lente-ui dressing
€ 11,00

Parade van Noorse zalm:

Salade met geplukte Noorse zalmfilet, gegaard in de rookoven, geserveerd met sla, bleekselderij, appel, bieslook en wasabicr me
Roosje van gerookte zalm begeleid door bieslookmayonaise
Gebakken zalmfilet geserveerd met roergebakken spinazie en beurre blanc
€ 12,50

-vegetarisch-

Salade van rucola en in de oven geroosterde paprika, aubergine en courgette geserveerd met gebrande walnoten, pijnboompitjes en notendressing
€ 8,75

Gemarineerde rosbeef van Albacore tonijn (duurzaam gevangen) geserveerd met rucola, zoetzure komkommer, bladerdeegkrokantje met sesam en wasabicr me
€ 11,50

-vegetarisch-

Lauwwarme gerijpte geitenkaas gegratineerd met honing, walnoten en rozemarijn, begeleid door een salade van rucola, Doyenn  du Comise peer en siroop van Aceto Balsamico en honing
€ 9,50

Proeverij van eend:

Bitterbal van eendenrilette geserveerd met truffelmayonaise
Salade met gerookte eendenborstfilet en frambozendressing
Op de huid gebraden eendenfilet begeleid door gemarineerde pruimen en portsaus
€ 12,50

Taartje van biologische couscous en fijngesneden Proven aalse groenten, begeleid door gekruide lamsham en kruidendressing
€ 9,50

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

Soepen

Dubbelgetrokken runderbouillon met julienne van lente-ui

€ 6,00

Romige soep van Dijonmosterd met uitgebakken spekjes

€ 6,00

-vegetarisch-

Soep van geroosterde rode paprika geserveerd met pijnboompitjes en verse basilicum

€ 6,00

Warme voorgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik met knoflookmousseline en gemberjus

€ 13,75

-vegetarisch-

Duet van paddenstoelen en truffel:

Paddestoelkroketje geserveerd met truffelmayonaise

Stoofpotje van paddenstoelen en truffelkaas uit de Krimpenerwaard

€ 10,00

Triangel van roomboterbladerdeeg gevuld met in knoflook en kruiden
gestoofde gepelde scampistaartjes

€ 12,00

Vegetarische hoofdgerechten

Biologische couscous met gepofte knolselderij, geroosterde rode biet,
gebrande hazelnoten en gebakken paddestoelen, geserveerd met truffelroom

€ 20,50

Tagliatelle met geroosterde pompoen, gebrande walnoten en gerijpte geitenkaas,
begeleid door een romige pestosaus met rucola

€ 20,50

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

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet geserveerd met truffelmousseline en in de oven geroosterde rode biet, begeleid door schuim van Aceto Balsamico

€ 23,50

Coquilles St. Jacques geserveerd met zalf van rucola, peultjes, gestoofde cherrytomaatjes en Hollandaisesaus

€ 23,00

Parade van visgerechtjes :

Op de huid gebakken kabeljauw met in de oven geroosterde rode biet

Gebakken Noorse zalmfilet op roergebakken spinazie

Coquilles St. Jacques met zalf van rucola

alledrie begeleid door beurre blanc saus

€ 24,50

Vlees hoofdgerechten

Proeverij van kalfsvlees met Madeirasaus:

Krokant gebakken kalfszwezerik begeleid door appelcompote

Gestoofde kalfswang op knolselderijmousseline

Rosé gebraden kalfsmedaillon met roergebakken spinazie

€ 25,50

Duet van lam:

Filet en koteletjes van het Nieuw-Zeelands lam met kruidenmousseline en

Provençalse groenten, begeleid door saliejus

€ 24,50

Tournedos van de ossenhaas gegratineerd met gorgonzola, geserveerd met rucolastamppot, uiencompote en rodewijnsaus

€ 28,50

Op de huid gebraden eendenborstfilet met stamppot van witlof en geroosterde pompoen, geserveerd met gebakken appelpartjes en Calvadossaus

€ 22,50

Entrecote van de roodbonte os van de Veerstalhoeve te Gouderak met gebakken Nicola-aardappels, gestoofde paddestoelen en rucola, begeleid door jus van Aceto Balsamico
-Deze ossen groeien op in een rustige en natuurlijke omgeving aan de Gouderakse Tiendweg-

€ 22,50

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