

Koude voorgerechten

-vegetarisch-

Lamellen van gegrilde courgette geserveerd met groene salade, verkruimelde fètakaas, geroosterde rode paprika, kappertjes en dressing van kruiden
€ 9,00

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

Proeverij van eend:

Bitterbal van eendenrilette geserveerd met truffelmayonaise
Salade met gerookte eendenborstfilet en frambozendressing
Op de huid gebraden filet met appelcompote en Calvadossaus
€ 12,50

Vitello Tonnato:

Rosé gebraden kalfsrosbief geserveerd met tonijnmayonaise en salade van rucola en veldsla
€ 10,50

-vegetarisch-

Parade van geitenkaas:

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

Torentje van geplukte makreelfilet, rucola, stukjes appel en bleekselderij, begeleid door wasabimayonaise
€ 9,50

Groene asperge salade met Italiaanse gedroogde rauwe ham, schilfers van Parmezaanse kaas, rucola, zongedroogde tomaatjes en pestodressing
€ 9,75

Gemengde salade met gegrilde filet van Albacore tonijn (duurzaam gevangen), zongedroogde tomaatjes, kappertjes en groene olijven, geserveerd met chimichurri
€ 11,50

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

Soepen

-vegetarisch-

Soep van pomodori tomaten met groene pesto

€ 6,00

Romige courgettesoep met snippers van gerookte Noorse zalm

€ 6,25

Warme voorgerechten

Gebraden kalfszwezerik geserveerd met compote van pruimen en saus van rode port

€ 14,50

Gebakken coquilles St. Jacques begeleid door groene kruiden risotto en citroen beurre blanc

€ 13,75

-vegetarisch-

Kroketjes van gerijpte geitenkaas geserveerd met chimichurri

€ 11,00

Vegetarische hoofdgerechten

Volkoren tagliatelle met rucola, zongedroogde tomaatjes, geroosterde paprika en spinazie,
gereserveerd met romige saus van rode pesto

€ 21,00

Biologische couscous met groene kruiden begeleid door gegrilde groene asperges,
cashewnoten, verkruimelde gerijpte geitenkaas en saus van Aceto Balsamico

€ 21,00

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

Vis hoofdgerechten

Gegrilde filet van Albacore tonijn (duurzaam gevangen) geserveerd met tomaat-basilicumrisotto, mix van geroosterde zomergroenten en salsa verde
€ 24,75

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

Op de huid gebakken zeebaarsfilet begeleid door aardappelmousseline,
gegrilde groene asperges en Hollandaisesaus
€ 23,50

Vlees hoofdgerechten

Tournedos van de ossenhaas met frietjes en aioli,
mix van geroosterde zomergroenten en knoflook-peterseliejus
€ 28,50

Proeverij van gevogelte met saus van Aceto Balsamico:
Eendenborstfilet geserveerd met compote van pruimen
Kwartelborstje op knoflookmousseline
Parelhoenfilet geserveerd met roergebakken spinazie
€ 23,50

Filet van Nieuw-Zeelands lam geserveerd met aardappelmousseline met Parmezaanse kaas,
ratatouille en saus van rozemarijn
€ 24,50

Drieluik van kalfsvlees begeleid door Marsalasaus:
Krokant gebakken kalfszwezerik begeleid door compote van appel
Zacht gegaarde kalfswang op aardappelmousseline
Rosé gebraden kalfsmedaillon met roergebakken spinazie
€ 25,00

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