

Koude Voorgerechten

Carpaccio € 11.50

Flinterdun gesneden ossenhaas geserveerd met een pestodressing, spekjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes. **Lekker traditioneel!**

Ook mogelijk met ganzenleverkrullen en truffeldressing + € 3.50

Als maaltijdsalade + € 4.50

Gerookte Eendenborst € 10.50

Dun gesneden eendenborstfilet ingerold met glasnoedels, knapperige oosterse groente en mango-gemberchutney

Gerookte Zalm € 10.50

Huisgerookte zalm geserveerd met komkommer Raita (Indische yoghurt) en saffraan uitjes

Vitello Tonato € 9.50

Italiaanse topper: carpaccio van kalfsvlees geserveerd met een tonijnmayonaise en kappertjes

Sashimi € 13.50

Dunne plakjes gesneden zalm en rauwe tonijn met gember, sojasaus en wasabi. **Zoals de Japanners het ons geleerd hebben!**

Bresaola € 12.50

Dun gesneden Italiaans gedroogd vlees met ganzenleverkrullen en een perencompote

Soepen

Tomatensoep (vegetarisch) € 5.50

Heerlijke tomatensoep met basilicumroom

Soep van de Maand € 6.50

Maandelijks wisselende soep

Pompoensoep (vegetarisch mogelijk) € 6.50

Deze overheerlijke pompoensoep serveren wij met uitgebakken spekjes en coquilles

Warme Voorgerechten

Gamba Pil-Pil € 11.50

Gepelde gamba's bereid in hete knoflookolie. **Alombekend!**

Als maaltijdsalade met Parmezaanse kaas en een ceasar dressing + € 4.50

Salade Coquille € 12.75

Deze salade serveren wij uiteraard met Coquille, rode biet en pickles van paddenstoelen

Risotto (vegetarisch) € 9.50

Bospaddenstoelen risotto met een truffelsaus en gedroogde prei

Ossenhaaspuntjes € 13.50

Oosters gemarineerde ossenhaaspuntjes met sesam en taugé

Salade Geitenkaas (vegetarisch) € 10.50

Lauwwarme geitenkaas met pompoen, rode biet en pistachenoten

Als maaltijdsalade + € 3.75

Tussendoor !

Spoom € 6.75

Verfrissing voor tussendoor, champagne met sorbetijs

Visgerechten

Zalmfilet € 17.50

De zalmfilet serveren wij met teriyaki, eiernoedels en een notenvariatie

Scampi's € 21.50

Grote gepelde scampi's op een bedje van gele curry met wortel, taugé, ui en paprika

Om je vingers bij af te likken!

Sole Meunière ± 500 gram € 32.50

In roomboter gebakken zeetong

Als zeetong Picasso € 35.00

Tom Yam € 20.50

Rijkelijk gevulde Thaise garnalensoep, heerlijk kruidig en pittig met o.a. chilipepers en lemon grass

Heilbot € 18.50

Geroosterde heilbot geserveerd op een bedje van zuurkool en truffelsaus

Duo zus, Duo zo

'Surf' & 'Turf' € 24.75

Heerlijke tournedos & gamba's geserveerd met groenten en een saus van strandkrabbetjes

Lam & Lam € 21.50

Dit gerecht bestaat uit een duo lamsrack en lamsfilet, geserveerd met een honing- tijmsaus

Vleesgerechten

Kogelbiefstuk € 20.50

Van de grill, kogelbiefstuk geserveerd met een heerlijke peperroomsaus **Ouderwets Hollands!**

Parelhoender € 18.25

Malse parelhoenfilet geserveerd met 'hete bliksem' (stampot) en saus van XO Sherry

Rib Roast € 18.75

Lekker mals varkensvlees van de grill met een ouderwetse bospaddenstoelensaus

Saté € 15.50

Deze varkenssaté aan een spies serveren wij met ananas, kroepoek en gedroogde uitjes

Tournedos € 23.50

Botermalse biefstuk van de haas geserveerd met rode portsaus

Tournedos Rossini: met ganzenleverkrullen en truffelsaus € 25.50

Vegetarisch

Tortellone € 15.50

Pasta gevuld met groenten. Wordt geserveerd met groene aperges en Parmezaanse kaas

Filo Buideltjes € 16.50

Buideltjes van filodeeg gevuld met diverse groenten, bleu stilton en cashewnoten

Toevoeging

Bij de hoofdgerechten wordt apart friet, mayonaise en een gemengde salade geserveerd.

