

Voorgerechten

€ 10,50

Brood & garnituur

Brood met licht gezouten boter, Griekse olijfolie en zeezout 1,75 p.p.

Kalf & karamel

Een salade met langzaam gegaard kalfsstaartstuk, een kaasklets kop van oude, Goudse kaas en rozemarijn-karamel dressing

Zalm duo

Céviche van rauwe zalm met kruidensla en gele biet én gerookte zalm met rode uiringen en kappertjes

Duif & rode port

Gebakken duivenborstje met aardappelmousseline, witlof en noten-portdressing

Vegetarisch

Proeverij van verschillende kaasbereidingen

Garnalen & wakamé

Garnalenmousse met Japanse wakamé, in sesam gemarineerde garnalen en schuim van wasabi

Carpaccio & Grana Padano

Carpaccio van het rund met balsamico dressing, kappertjes, gebakken pijnboompitten, olijfringen en Grana Padano Parmesan

Soepen

€ 6,00

Pastinaak & truffel

Licht gebonden pastinaaksoep met truffelroom

Kalf & paddenstoelen

Kalfsbouillon met ravioli gevuld met paddenstoelen

Hoofdgerechten

€ 22,00

Diamanthaas & Merlot

Diamanthaas met een stampotje van peen & ui, Merlotsaus en een plakje eendenlever

Lam & Dyon

Lamskoteletten uit de oven met een mosterd-kruidenkorst, rozevalaardappelen en een saus van sjalotten

Gamba's & saffraan

In kruidenolie gebakken gamba's met saffraanrijst

Snoekbaars & koriander

Gebakken snoekbaarsfilet met risotto, cashewnoten, saus van koriander en limoen

Côte du Boeuf & truffel

In z'n geheel gebraden Côte du Boeuf, geserveerd met Pommes Dauphine en truffeljus, voor 2 personen 42,--

Vegetarisch gerecht

Filodeeg gevuld met pompoen, zuurkool en gerookte tofu, saus van paddenstoelen

Supplement frites 2 pers. 2,50 / Supplement frites 4 pers. 5,--

<i>Nagerechten</i>	€
<i>Scheepsdessert</i> <i>Proeverij van verschillende desserts</i>	11,50
<i>Crème Brulée & baumkuchen</i> <i>Crème Brulée met baumkuchen en hazelnoot-praliné ijs</i>	8,00
<i>Stoofpeer & karnemelk</i> <i>Stoofpeertje met panna cotta van karnemelk & cardamom met butterscotch ijs</i>	8,00
<i>Chocolade & boerenjongens</i> <i>Lauwwarm chocoladetaartje met een vloeibare kern, geserveerd met boerenjongens en vanille ijs</i>	8,00
<i>Kaas & appelstroop</i> <i>Proeverij van diverse kazen, Limburgse biologische appelstroop en een notenbroodje</i>	11,50