



## Voorgerechten

### **Boerderij maishoen**

**10,25**

Ballotine van Maishoen en konijn deze wordt lauwwarm geserveerd met shitake, krachtige gevogelte bouillon en crème salsa Brava

### **Salade van Tonijn**

**11,25**

Een salade van verse tonijn, kalfsfilet, ook wel Vitello Tonato genoemd met truffelmayonaise, ingelegde retich en couscous van bloemkool



### **Verwennerij van het Wad**

**12,75**

Gerookte en gepocheerde vissoorten voornamelijk uit de Waddenzee met o.a. gerookte paling, Hollandse garnalen, forelfilet, makreelfilet, gerookte zalm, begeleid met een mierikswortelcrème en sinaasappel gel

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



## Soepen

### **Mosterd soep**

Volgens ons traditioneel recept gemaakt en geserveerd met fijngesneden appel en gebakken spekjes

6,50

### **Lamsbouillon**

Dubbel getrokken geurige lamsbouillon met köfte van lamsgehakt, lente ui en kervel

6,75



### **Licht gebonden Aspergesoep**

Heerlijke licht gebonden velouté met met 64 graden eidooier, verse asperges en kervel

7,25

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



## Visgerechten

### **Vis van de chef** **19,50**

Onze chef bedenkt iedere dag een prachtig gerecht van de vis die hem die dag is aangeboden, uiteraard met bijpassende garnituren vraag onze bediening medewerkers wat de vangst van vandaag is.

### **Zeebaars** **21,50**

gebakken zeebaars met asperges, aardappelcrème en jus van spinazie

### **Kabeljauw** **22,25**

Licht gebakken kabeljauw met peterselie wortel, paddestoeltjes en hazelnootboter

### **Tarbot** **24.50**

tarbotfilet met groene kool, truffel, shitake en gevogeltejus



*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



## Vleesgerechten

### Lamskroon

19.95

Lamskroon met polenta, crème van gepofte paprika, zwarte knoflook en jus van tijm

### Entrecote van het Belgisch Blue

22,75

Met een korst van grove mosterd gegratineerd met donkere suiker en afgemaakt door een lichte peperjus



### Eendenborst

22,75

Op de huid gebakken eendenborst filet met aardappel, tuinbonen asperge, vlierbloesem en bosbessen jus

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



## Desserts

**Dessert-cocktail Caiprinha Banana** 7,75

Kleine blokjes banaan en appel in een soepje van rum en suikerwater, afgetopt met een crème anglaise

**Crème brulee** 6,75

Van mango en smoothie van passievrucht

**Pêche Melba blanc manger** 7.25

een klasieker in een modern jasje met perzik, roomijs en framboos

**Citroenflan** 6,75

Heerlijk fris dessert van boterdeeg en lemoncurd en een bolletje vanilleroomijs



*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



## Vegetarische gerechten

### Voorgerechten:

8,25

#### **Carpaccio van sous-vide bereide knolselderij**

Met chutney van ui, mosterd, mayonaise, geitenkaas, appel en spinazie

#### **Geitenkaas en meloen**

Een frisse salade van watermeloen, munt, appelreepjes, geitenkaas van Grietje en citrusdressing

### Soepen:

6,50

#### **Pastinaaksoep**

Licht pittige soep gemaakt van verse pastinaak, geraspte limoen, en krokant van pastinaak

#### **Miso soup**

Japanse soep met noedels en diverse groente en bouillon van zeewier



### Hoofdgerechten:

16.50

#### **Spaghetti**

Spaghetti met groente en basilicumpesto afgetopt met parmezaanse kaas

#### **Stoofschotel van diverse groenten**

Diverse groente als paprika, wortel, kool, bonen en wilde rijst

#### **Risotto**

Venkelrisotto met verschillende groente en blokjes kaas

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*



**Geachte Gast,**

**Van harte welkom in ons restaurant.**

**Ons keuken team onder leiding van chef Bert, Bas en Sandra hebben we weer een totaal nieuwe kaart uitgewerkt met Heerlijke maar vooral Eerlijke gerechten.**

**Al onze gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten, verse kruiden, groente, vis en vlees.**

**Ook zult u van onze Gastheer-Gastvrouw; Harmke, Annesophie, Bartelle of Jos horen wat er deze dag voor special of menu naast de kaart aangeboden wordt.**

**Omdat wij weggooien van voedsel economisch en maatschappelijk onverantwoordt vinden en het ook niet goed is voor het milieu, zijn onze porties aardappelen, salade en groente aangepast aan de gemiddelde dinergast. Mocht u hieraan niet genoeg hebben schroom u dan niet om onze medewerkers hiernaar te vragen.**

**Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.**

**Met vriendelijke groet van het hele team**

**Bert en Jannie Boer**



*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.*