



Voorgerechten

Gegrilde tonijn rosé gegrilde tonijn met mango, jonge spinazie, venkeldressing en een crème van wasabi-limoen	13,75
Salade van ossenworst huisgemaakte ossenworst met jonge sla-harten, bloedzuring, gepocheerd kwartelei, toast van zuurdesem, ansjovis-olie en piccallily-mayonaise	10,75
Gerookte kalfsnier een klassieker van de “grootste chef allertijden Paul Bocuse”, lichtgerookte kalfsnier met jonge groente en mosterdcreme	11,25
Compositie van makreel gestoomde makreel met een zachte geitenkaas (Grietje) onder een gelei van rode biet. in combinatie met een truffelmayonaise is dit een ware delicatessen	12,75



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



Soepen

Mosterdsoep

7,75

deze mosterdsoep is niet meer weg te denken van de kaart. volgens ons traditioneel recept gemaakt en geserveerd met fijngesneden bosui en schuim van gerookte spek.

Minestrone soep

7,75

met een knipoog naar de originele Italiaanse minestrone serveren wij een krachtige heldere bouillon van tomaat met verschillende groente en pasta



Bouillon van Takuan

7,75

een frisse Japanse bouillon, van ingelegde rettich en kombu, (gedroogd zeewier) gegarneerd met klein blokjes tekuan en appel, een bouillon met unami

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



Visgerechten

Stoofpotje van Noordzeevis 20,50
gestoofde vissoorten als schelvis, baars, zalm en schelpdieren zijn de ingrediënten van dit prachtig gerecht, welke wordt begeleid door een zachte botersaus en voorjaarsgroente.

Roodbaars 21,50
filet van grootse kwaliteit roodbaars, met een saus van appel en geserveerd met drie verschillende bereidingen van pastinaak.



Zeebaarsfilet 23,75
op de huid rondom gebakken zeebaars met een jus van schaaldieren, parelgort, tomaat, watermeloen en jonge groente.

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



Vleesgerechten

Kalfswang 19,75
slow-cooked kalfswang geserveerd met een aardappelnestje,
jus van citroengras, kimchi (gefermenteerde kool) en gestoofde andijvie

Lamsrump 20,50
een mals stuk lamsvlees van het staartstuk in eigen jus met zoethout,
aardappeltaart en peulvruchten

Entrecote van het Belgisch Blue 22,75
deze malse entrecote is niet meer weg te denken van onze kaart.
gegrild naar uw wens en geserveerd met gegrilde kool en paprikasaus



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



Desserts

Poir Flambé 8,75
een lekkere afsluiting van uw diner, geflambeerde Doyenné du Comice peren, met de originele perenlikeur en structuren van yoghurt

Bavarois van mandarijn 7,75
mooie afsluiting van het diner met kokos, yoghurt-ponzu, mandarijn en chips van sinaasappel

Eton Mess 7,75
een tipisch gebroken dessert uit de Engelse keuken met pruimen, merique, bosvruchten en sabayon

Kaasplank 12,75
een plank met (streek) kazen uit binnen en buitenland begeleid met een glas Pedro Ximénez 1927 Alvear



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



Vegetarische voorjaar gerechten



Voorgerechten:

Salade van bonen en courgette	7,25
een rijke salade van verschillende soorten bonen en gegrilde courgette geserveerd met bosbessen en een dressing van pistachenoten	
Tartaar van watermeloen	7,25
tartaar van gebakken watermeloen met een cremè van feta en basilicum, oude kaas, frisee, krokant van parmezaan en olijfolie met balsamico	

Soepen:

zuurkoolsoep	6,50
huisgemaakte zuurkoolsoep met een garnituur van kaas	
Aardappelsoep	6,50
een fluweelzachte soep met blokjes appel en oude kaas	



Hoofdgerechten:

Tabouleh	16,50
een warme salade uit de Libanese keuken met tomaat, peterselie, munt, sinaasappel, vadouvan en lenteui	
groentetuin	16,50
bulgur met verschillende voorjaars groente en kruiden	
Groentecurry	16,50
pittige curry van groente en paddestoelen met rijst	

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



Geachte gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, met Bas, Gerry, Desire en Ben, onder leiding van chef Bert Boer, heeft wederom een verrassende nieuwe menukaart uitgewerkt met Heerlijke, maar vooral Eerlijke gerechten.

Al onze gerechten zijn gecreëerd met dagverse waar mogelijk streekgebonden producten, verse kruiden, groenten, vis en vlees.

Ook zult u van onze gastheer Renè, of gastvrouwen Harmke, Anne-Sophie en Karin horen wat de Special van de dag is, of welk menu we buiten de kaart om aanbieden.

Omdat wij het weggooien van voedsel economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden en het daarnaast ook niet goed voor het milieu is, zijn onze porties aardappelen, salades en groenten aangepast aan de gemiddelde diner-gast. Mocht dit niet voldoende zijn, geef dit aan bij onze medewerkers, zodat zij tijdig een aanvullende portie kunnen serveren.

Heeft u last van een voedselallergie of voedselintolerantie? Laat het ons weten, zodat wij kunnen voorkomen dat uw avond verstoord wordt door een vervelende allergische reactie.

N.B.: Omdat wij uitsluitend met verse vis werken kan het een enkele keer gebeuren dat bepaalde vissoorten niet leverbaar of voorradig zijn. Wij zullen u dan een passend alternatief aanbieden.

Wij wensen u een fijne culinaire avond!

Jannie en Bert Boer

