



Voorgerechten

Salade van gerookte gansfilet	12,75
een voorgerecht van truffel aardappelen, venkel, ui, gerookte gans en truffel mayonaise	
Verwennerij van het Wad	14,75
Gerookte en gepocheerde vissoorten voornamelijk uit de Waddenzee met o.a. gerookte paling, Hollandse garnalen, forelfilet, makreelfilet, gerookte zalm, begeleid met een mierikswortelcrème en sinaasappelgel.	
Hollandse Garnalen compositie	16,75
een klasiëker in een ander jasje met mierikswortel en coctailsaus	
Bebek pangan	14,25
een warm oosters voorgerecht met eendenfilet, sushi rijst en pangansaus	



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

Groninger mosterd soep

6,75

Niet meer weg te denken van onze kaart, volgens ons traditioneel recept gemaakt en geserveerd met fijngesneden appel en gebakken spekjes.

Franse uiensoep

7.75

Originele Franse uiensoep met crouton en gegratineerd met oude kaas



Spek & witte bonensoep

7,25

Romige soep van witte bonen, selderij en langzaam gegaard spek

Broccolisoepp

7,25

Heerlijke broccolisoepp met roosjes broccoli en gerookte zalm

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

Bouillabaise	19,25
Een originele maaltijdsoep uit Marseille met veel vis, schaal en schelpdieren, groente en aardappelblokjes	
Vis van de chef	20,50
Dit gerecht wordt bepaald wat de visafslag ons te bieden heeft, waarvan ons keukenteam een mooi gerecht maakt met passende sauzen en garnituur.	
Roodbaarsfilet	21,50
Filet van roodbaars gebakken in roomboter op een stampotje van zoete aardappel, appel en bosui met een saus van lady blue	
Zeebaars	23,50
Hele zeebaars zonder kop gepekeld en daarna gestoomd met gekookte kriel, botersaus en verse kruiden	



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

Supreme van parelhoen	20,75
Het malse deel van de Parelhoen gebakken in de oven met een saus van peper, knoflook en zuidvruchten.	
Tatjin van konijn	23,75
Met een stoof van konijnenbout, diverse groente kriel aardappelen en kruiden.	
Entrecote Westmoreland	24.95
Deze supermalse entrecote van het Belgisch Blue met een garnituur van verschillende groente pickels en een westmoreland saus	
Tournedo's Stroganoff	32,50
Nog een klassieker op onze kaart waarbij de stroganoff saus bij u aan tafel wordt bereid (min. twee personen)	



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

Uitgeklede appeltaart 7,75

Een dessert met een knipoog naar Oma's appeltaart maar dan trendy geserveerd met roomijs en slagroom

Eton mass 7,75

Met een sorbet van duindoornbes, slagroom en merinque.

“Een door de beroemde Italiaanse meesterkok Massimo per ongeluk ontstaan dessert doordat de Gerant het met zorg bereide dessert plat op de grond liet vallen en hierdoor een waar kunstwerk ontstond hiermee werd door Massimo besloten om dit dessert zo te serveren.”



Creme brullee van griesmeel 7.25

geserveerd met kersensaus en gedroogde crumble van groningen koek.

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

Caneloni van knolselderij

Gevuld met groente, rijst en schuim van geitenkaas

Salade van geitenkaas

Een frisse salade van appel, geitenkaas, spinazie en noten met een honing limoendressing

Soepen: 6,50

Pompoensoep

Licht pittige soep gemaakt van pompoen, selderij, knoflook en een klein beetje gele curry

Witte bonensoep

Zachte soep van witte bonen met croutons



Hoofdgerechten: 17.50

Pasta Funci

Pasta met pompoen en paddenstoelen en een blanke saus

Stoofschotel van diverse groenten

Diverse groenten als paprika, wortel, kool, bonen en rijst.

Groentetuin

Venkelrisotto met verschillende groente en aardappelschuim.

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 keukenteam, chef Bert, Bas, Sandra, Shania en Jeroen hebben we weer een totaal nieuwe kaart samengesteld met Heerlijke maar vooral Eerlijke gerechten.

Alle gerechten zijn gecreëerd met dagverse producten, verse kruiden, verse groente, vers vis en vlees.

Naast de kaart serveren wij gerechten die per dag wisselen. Gastdames Harmke en Annesophie en gastheren Jos en Jeroen vertellen u graag wat de specialiteit van de dag is.

Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol bij het samenstellen van de Kaart.

Verspilling van voedsel vinden we niet verantwoord daarom zijn onze porties aangepast aan de gemiddelde dinergast. Meer trek? Dat kunnen wij ons heel goed voorstellen.



Op uw aangeven vullen wij de porties aardappelen, salades en groenten graag aan.

Wij houden rekening met al onze gasten. heeft u een diët of een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij zullen er alles aan doen om uw avondje uit geen nare gevolgen te laten krijgen.

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.