



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 gereserveerd 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.