



Voorgerechten

Salade van warm gerookte zalm 10,25

Diverse soorten sla, appel, gekookte mosselen, een crème van miso en huisgerookte zalm.

Surf en Turf 11,25

Een salade van verse tonijn aangebakken met sesamzaad en handgesneden rundercarpaccio, met truffelmayonaise, ingelegde retich, sla en kruiden.



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 sinaasappelgel.

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

6,50

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

Kombu Dashi

7.75

Geurige bouillon van zeewier op Japanse wijze, geserveerd met munt en gekarameliseerde coquille.



Wild bouillon

7,25

Heldere bouillon van wild met bospaddenstoelen en krokante wildham.

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 elke dag een prachtig gerecht van de verse vis die hem vandaag aangeboden wordt, uiteraard met bijpassende garnituren vraag onze medewerkers vertellen u graag wat de vangst van de dag is.

Stoofpot van vis 21.50

Stoofpot van diverse vissoorten, groenten, schaal- en schelpdieren naar een recept uit Marseille, geserveerd met pasta.

Schelvisloin 22,25

Met een korst van paddenstoelen, hazelnoot en aardpeer, geserveerd met gebakken paddenstoelen.

Zeeduivel uit de oven 23,50

Superverse zeeduivel omwikkeld met parmaham en courgette in de oven gegaard met een saus van tomaat en oregano.



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

Eendenborst 20,75

Op de huid gebakken eendenborstfilet met bosbessenjus met een stampotje van wortel en sinaasappel.

Trio van Wild zwijn 24.95

Een heerlijke combinatie van drie bereidingen van wild zwijn o.a. met langzaam gegaarde procureur, wildzwijs haasje en een kotelet, begeid met passende groenten en een jus van boerenjongens.



Entrecote van het Belgisch Blue 23,75

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

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

Geflambeerde peer Aan tafel geflambeerde peer Doyenne du comice geserveerd met perenijs en slagroom.	7,75
Crème brulee Van mango en smoothie van passievrucht.	6,75
Pêche Melba blanc manger Een klasieker in een modern jasje met perzik, roomijs en framboos.	7.25
Citroenflan Heerlijk fris dessert van boterdeeg en lemoncurd en een bolletje vanilleroomijs.	6,75



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

Salade paddenstoelen

Een heerlijke salade met gemarineerde en gerookte portabello's sla noten en een soyadressing.

Geitenkaas en meloen

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

Soepen: 6,50

Soep van zoete aardappels

Licht pittige soep gemaakt van zoete aardappel, geraspte limoen, en een scheutje kokosmelk.

Miso soup

Japanse bouillon van zeewier met noedels en diverse groenten.



Hoofdgerechten: 17.50

Herfst pasta

Pasta met pompoen en paddenstoelen en een saus van kastanjes.

Stoofschotel van diverse groenten

Diverse groenten als paprika, wortel, kool, bonen en 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 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 diëet of een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij zullen er alles aan doen om uw avondje ui geen nare gevolgen te laten krijgen.

Met vriendelijke groet van het hele team

Bert en Jannie Boer

De Kerst ligt weer op de loer, mocht u bij ons met Kerst willen dineren vraag dan naar ons Kertmenu of wij sturen deze per mail naar u op.

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.