



Voorgerechten

Chevice van zeebaars 12,25

In limoen gegaarde zeebaarsfilet met gamba, japanse Ksepi mayonaise, ingelegde komkommer en een touch wasabi.

Gerookte zalm en tomatensalade 13,75

Warm gerookte zalm uit onze rookoven met kleine tiggertomaten, Vacherin Mont d'Or, rijstcrème, miso, rode uienringen en tiggermelk.

Carpaccio van het Belgisch Blue rund 14,25

Licht gerookte runderlende met lente-ui, hosinsaus, rauwe dun gesneden paddenstoelen, rode peper en sorbet van duindoornbessen



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

7,50

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

Oosterse Noedelsoep

7.75

Geurige bouillon van zeewier met verse rode tonijn en lente-ui. deze wordt aan tafel ingeschonken.



Velouté Bretagne (signatuurgerecht)

10,25

Licht gebonden bisque met verschillende soorten vis en schaal dieren een lust voor de ware visliefhebber.

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

Vangst van de dag	20,50
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.	
Trio van vis	21.50
Drie soorten vis met ieder een eigen bereidingwijze met o.a. zalm- roodbaars- scholfilet gerookte paprika en mangochutney.	
Op de huid gebakken Dorade	23,25
Op mediteran wijze met gefrituurde kappertjes, tomaat, courgette en olijven.	
Zeeduivel van de grill	24,50
Met Gamba, coquille, koriander en limoenboter.	



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

Duo van Lam 22,75

Een duo van lamsbout rosé gegaard en slow cooked lamsprocureur met rozemarijnus en gestoomde kriel aardappelen.

Diamanthaas 23.95

Prachtig vergeten deel vlees van het symenthalerrund, met een vinaigrette van mosterd, kappers en gesauteerde kruisdistel paddenstoel.



Entrecote van het Belgisch Blue 24,75

Gegrilde supermalse entrecote met op klasieke wijze geserveerd met beurre Maitre 'D hotel (kruidenboter met knoflooken tuinkruiden).

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

Chocolade mousse	7,75
In glas geserveerde mousse van chocolade met crumble en mintgel	
Frisse trifle	8,75
Fris dessert met een trifle van limecurd, roomkaas en crème fraiche afgetopt met een scala van vers hollands voorjaarsfruit.	
Dame blanche Out of the Box	7.25
Een klasieker in een modern jasje.	
Kaasplank	10.25
Plank met diverse kazen uit de streek, binnen en buitenland.	



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 van tomaat

Een frisse salade met gemarineerde tomaat, vacherin Mont D' Or en rijst crème

Salade Caprese

een klasieke salade met tomaat, mozzarella, basilicum en olijfolie

Soepen: 6,50

Veloute van asperges

soep van verse asperges, groentebouillon en een liaison

Miso soup

Japanse bouillon van zeewier met noedels en diverse groenten.



Hoofdgerechten: 17.50

Voorjaarspasta

Pasta met paprika, courgette, appelblokjes oregano, en zongedroogde tomaat.

nasi goreng van groente en atjar

Diverse groenten als paprika, wortel, bonen en rijst.

Risotto

Risotto van Maïs met blokjes kaas en gefrituurde uienringen.

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.