



Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

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

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

Naast de kaart serveren wij gerechten die per dag wisselen. Gastvrouwen Harmke, Anne-Sophie, Karin, Jolanda en gastheer Jos, 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 u een plezierige culinaire, avond te bezorgen.

**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.



Verrassing menu vijf gangen

Iedere maand bedenkt de chef en zijn team, naast het drie gangen menu en het vier gangen menu een vijf gangen verrassings menu, met specialiteiten die ons op dat moment worden aangeboden.

Dit is voor ons keukenteam een stimulans en de passie om u de beste gerechten van het seizoen te serveren.



Vijf gangen menu voor € 52,50 p.p.



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.



MENU EEMS

32,50

Proeverij van Zalm

drie bereidingen van zalm, met limoencrème,
mierikswortel mayonaise, cherrytomaatjes, munster
en tijgermelk.

Eendenfilet

Magred d' Canard ,een Tamme eend afkomstig uit Frankrijk,
een mals stuk gevogelte met een jus van peper en sinasappel

Of

Kabeljauw Wellington

kabeljauwrug met kruidenkorst in korstdeeg gebakken uit de oven

Weckpotje

gevuld weckpotje met straciatelle, brownie, amarene kersen,
karamelsaus en slagroom



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.



MENU WADDENZEE

42,50

Ravioli

gevuld met artisjok en pecorino,
warm gerookte zalm en limoenschuim

Licht gebonden Spinaziesoep

met gerookte aardappelblokjes en dun gesneden omelet

Zeebaars filet

op de huid gebakken zeebaarsfilet met een smeuïge
risotto caprese

Of

kalfsoester

met een licht pepersaus, shiitakes en puree van bataat aardappel

Terramisu met limonchello

een klassiek dessert uit de Italiaanse keuken met
een gel van limoncello



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.



Voorgerechten

Carpaccio van huis gerookte zalm

12,50

crème van ansjovis - dille olie

Tartaar van het Belgisch rund

14,25

mousseline van eidooier - ansjovis - olijfjes - tijm - knoflook

Soepen

Aardappel bataat soep

7,25

currypasta - gerookte paling - limoen

Luchtige mosterdsoep

7,25

Groninger worst - appel - en rode ui



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

Diamanthaas

22.75

rosé gebakken diamant haas met een jus van paddenstoelen

Entrecôte Café d'Paris

24.75

malse entrecôte van het ras Belgisch Blue 250 gram,
boven houtskoolvuur gegrild en geserveerd met beurre café d' Paris

Visgerechten

Vis van de vangst van vandaag

(dagprijs)

de vis van de dag zal speciaal door ons keuken team
worden bereid zoals u dat van ons gewend bent



Zalmmoot miso

22.25

langzaam op de huid gebakken zalm, op een deken van
shiitake en noedels uit de wok



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

Mouleux

7,75

chocoladedessert met straciatella, slagroom
en karamel

Tarte tartin van Peer

9,50

met sorbet van pruimen & rode wijn

Crêpe Suzette

9,50

flensjes met kaneelijs en sinaasappelsaus,
waar mogelijk aan tafel bereid



Kaas dessert

14,50

diverse kazen uit de streek en het land



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 menu

28,50

couscous salade

salade van parelcouscous, tomaat, appel, zongedroogde tomaat, olijven en caesar dressing.

Tomatensoep

soep van verse tomaten en basilicum

Tajine

met puree van Bataat , verschillende groentes, in de oven bereid.

of

portobello

met pompoen risotto en gemarineerde paddenstoelen



Lopend chocolade taartje

roomijs en slagroom

koffie met bonbon



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.