



## Voorgerechten

<b>Gravadlax</b>	11,75
Op bijzondere manier gemarineerde zalm geserveerd met frisse ijsbersla, kruiden, sinaasappelgel en mayonaise van gefermenteerde knoflook.	
<b>Vitello Tonnato</b>	12,75
Kalfsmuis met vers gebakken tonijn, ruccola, komkommer, boragecress en tonijnmayonaise.	
<b>Surf &amp; Turf</b>	13,25
Carpaccio van licht gerookte ribeye met mosselen, kokkels, garnalen en saffraanrouille.	
<b>Paling &amp; Coquile</b>	14,75
Dit duo overtreft alle smaken met gerookte paling, gekarameliseerde coquille, baharatcrème, meloen, kwartelei, structuren van wortel en komkommer.	



## Soepen

<b>Mosterd soep</b>	6,50
Deze mosterdsoep is niet meer weg te denken van de kaart. Volgens ons traditioneel recept gemaakt en geserveerd met fijngesneden appel en gebakken spekjes	
<b>Heldere bouillon van fazant</b>	7,25
Met eendenlever, gemarineerde oesterzwam, dragon, gepocheerde kwartelei en een scheutje sherry	
<b>Franse vissoep</b>	7,50
Traditionele Franse vissoep waarin de vis van de dagvangst, schaal en schelpdieren in wordt verwerkt, een lekkernij 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.*



## Menu all in

Iedere week bedenkt de chef en z'n team een 5 gangen verrassings menu met specialiteiten die ons op dat moment worden aangeboden.

Dit is voor ons keukenteam een stimulans om u de beste gerechten te serveren waar veel passie in zit.

Vijf gangen menu voor € 62,50 p.p. all in

Inclusief, aperitief, alle wijnen en dranken, koffie, digestief etc. kortom een volledig verzorgde avond voor één prijs per persoon.



Uiteraard kunt u ook kiezen voor een

Vier gangen verrassingmenu voor  
€ 55,50 p.p. all-in

Drie gangen verrassings menu voor  
€ 45,50 p.p. all-in

*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

<b>Vis van de chef</b> 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.	19,50
<b>Rodepoonfilet</b> Op de huid gebakken rode poon met linzen, tomatenchutney en een saus van geitenkaas.	19.75
<b>Scholfilet</b> Scholfilet gestoofd op zacht vuur met roomboter, dragon, knoflook, room en kruiden.	20.25
<b>Harderfilet</b> Een plant-etende vis uit ons Waddengebied wordt door ons geconfijt en geserveerd met een jus van kreeft en gekookte krielaardappelen.	21,50



*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

<b>Kalfsukade</b> Langzaam gegaarde kalfsucade met een jus Café de Paris en crème van pastinaak.	20.95
<b>Shortrib</b> Supermals stuk rundvlees vlees aan de bot gegaard met uien en jus d'veau met tuinkruiden.	22,50
<b>Entrecote van het Belgisch Blue</b> Niet meer weg te denken van onze kaart deze malse entrecote van ca. 250 gram wordt gegrild en geserveerd met kruidenjus.	23,75
<b>Hertenfilet</b> Een fijn gerecht van het hert met een saus van appel en diverse gebakken paddenstoelen.	25.75



*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.*



## Desserts

<b>Worteldessert</b> Een bijzonder dessert met diverse structuren van wortel geserveerd in een soep van gezoete doperten en Japanse yuzu.	6,75
<b>Tiramisu van speculaas</b> smaakvolle tiramisù met peer en speculaaskruiden	6,75
<b>Pannacotta met sushirijst</b> Pannacotta van sushirijst en verrassende elementen als verschillende oosterse fruitsoorten o.a. pitahaya, mango, rambutan etc.	7,75
<b>Kaasplank</b> Eens selectie van kazen uit binnen en buitenland begeleid met een glas Pedro Ximénez 1927 Alvear	12,75



*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:

- |   |      |
|---|------|
| <b>Bieten carpaccio</b><br>Met gebakken ui, knoflook-mayonaise, geitenkaas, appel en little gem.  | 7,25 |
| <b>Herfst salade</b><br>Frisse salade van eikenbladsla, zuring, rode ui, sinaasappel, jonge kaas en gemarineerde oesterzwam en een venkeldressing | 7,25 |

### Soepen:

- |   |      |
|---|------|
| <b>Licht gebonden groentesoep</b><br>Groentesoep met aldente gekookte groente en room | 6,50 |
| <b>Pompoensoep</b><br>Licht pittige pompoensoep met geraspte oude kaas                | 6,50 |



### Hoofdgerechten:

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Couscous met Pompoen</b><br>Een heerlijke couscous met ui, knoflook, spinazie, pompoen en parmezaanse kaas        | 16,50 |
| <b>Portabella op linzen</b><br>Gevulde portabella met paddenstoelen en geitenkaas van Grietje, linzen en erwtenpuree | 16,50 |
| <b>Spaghetti van courgette</b><br>Met oesterzam, shitake en aardappelschuim  | 16,50 |

*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 met Bas, Desire en Sandra, onder leiding van Bert Boer 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; Annesofie, Karin en Bartele horen wat er deze dag voor special of menu naast de kaart aangeboden wordt.*

*Omdat wij weggooiën 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.*

*“Noot”! omdat wij uitsluitend met verse vis willen werken kan het een keer gebeuren dat een bepaalde vissoort niet te leveren is of gewoon op is, wij zullen u dan een passend alternatief bieden.*



*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.*