



## Voorgerechten

**Coquille St Jacques** 13,50  
met een mouse van knoflook-ui-pancetta-gruyere en paddestoelen

**Hollandse garnalen** 12,50  
met een krokant van bladerdeeg, kruidensalade en limoenmayonaise

**Carpaccio van het Groninger weiderund** 10,75  
handgesneden carpaccio met brokken roquefort en kruidenolie

**Gerookte eendenborst** 9,75  
een salade van gerookte eendenborst, bloedsinaasappels, appelparten, ijsbergsla en een chutney van rode ui.





## Soepen

### Aardappelsoep

een heerlijke soep van aardappels van Groninger bodem, bataat-aardappelen, knoflook en gerookte paling

6,75

### Mosterdsoep van de Marne

een oude bekende op de kaart met mosterd uit de Marne en mosterd d' Meau met spekjes en preiringen

6,75



### Ossenstaart bouillon

Krachtige bouillon met reepjes rauwe ham en dagon

6,75

### Heldere Bouillabaise

een heldere variant op de welbekende bouillabaise uit Marseille, met verschillende vissoorten, schaal en schelpdieren.

8,75



## Visgerechten

<b>Gestoofde zalm</b> zacht gestoofde zalm met een vulling van bosui en crème fraîche en gebakken gamba	18.75
<b>Schelvisloin</b> in de oven langzaam gegaarde schelvisrug met Japanse zeewier en groene kruiden	19.75
<b>Zalmforel</b> in de oven gebakken zalmforelfilet met een kruidenkorst en limoen	20,75
<b>Zeewolffilet</b> gebakken zeewolf met antiboise van tomaten en een lichte jus van tomaten en roomboter	22,50





## Vleesgerechten

**Maiskipfilet** 19,75  
gevuld met noten en zuidvruchten en gebakken met een kruidenkorst met een zachte gembersaus

**Medaillons van varkenshaas** 21,75  
supermalse medaillons op ratatouille en dragonsaus

**Kalfsribeye** 22,50  
gegrilde kalfsribeye met een aan tafel bereide cavadossaus.



**Duo van het Groninger weiderund** 22,75  
een stoofpot van rundvlees en en ossenhaaspuntjes vergezeld van een rode portjus



## Desserts

Chocolade mousse  
met Kahlua saus en Praline ijs 6,75

Trifle van Oosterse fruitsoorten  
met o.a. kiwi, papaya en mango 7,25

Tarte tartin  
met appel, peer en kaneelijs 6,75

Champagne sorbet  
met witte stoofpeer en vanillesaus 7,50





## Vegetarische gerechten



### Voorgerechten:

- |  |      |
|--|------|
| <b>Gemarineerde paddestoelen</b><br>lauwwarme salade van gemarineerde paddestoelen, groene appel, walnoten en zuidvruchten | 9,25 |
| <b>Carpaccio van gemarineerde chioggiabiet</b><br>met een geunelle van roomkaas en geroosterde pecanoten                   | 9,25 |

### Soepen:

- |  |      |
|--|------|
| <b>paddenstoelenbouillon</b><br>met geraffineerde kruidenmelange en reepjes geitenkaas       | 6,50 |
| <b>Pompoensoep</b><br>een fluweelzachte soep van pompoen, geraspte kaas en knoflook croutons | 6.50 |



### Hoofdgerechten:

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Groente envelop</b><br>gevuld met roerbak van groente en roombrie                | 17.75 |
| <b>Lasagna</b><br>heerlijke lasagne met o.a. rijpe krieterkaas, tomaat en basilicum | 16.50 |