



## Voorgerechten

<b>Gegrilde tonijn</b> rosé gegrilde tonijn met mango, jonge spinazie, venkeldressing en een crème van wasabi-limoen	13,75
<b>Salade van ossenworst</b> huisgemaakte ossenworst met jonge sla-harten, bloedzuring, gepocheerd kwartelei, toast van zuurdesem, ansjovis-olie en piccallily-mayonaise	10,75
<b>Gerookte kalfsnier</b> een klassieker van de “grootste chef allertijden Paul Bocuse”, lichtgerookte kalfsnier met jonge groente en mosterdcreme	11,25
<b>Compositie van makreel</b> gestoomde makreel met een zachte geitenkaas (Grietje) onder een gelei van rode biet. in combinatie met een truffelmayonaise is dit een ware delicatessen	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 bedorven wordt door een allergische reactie.*



## Soepen

### **Mosterdsoep**

7,75

deze mosterdsoep is niet meer weg te denken van de kaart. volgens ons traditioneel recept gemaakt en geserveerd met fijngesneden bosui en schuim van gerookte spek.

### **Minestrone soep**

7,75

met een knipoog naar de originele Italiaanse minestrone serveren wij een krachtige heldere bouillon van tomaat met verschillende groente en pasta



### **Bouillon van Takuan**

7,75

een frisse Japanse bouillon, van ingelegde rettich en kombu, (gedroogd zeewier) gegarneerd met klein blokjes tekuan en appel, een bouillon met unami

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet bedorven wordt door een allergische reactie.*



## Visgerechten

### **Stoofpotje van Noordzeevis** 20,50

gestoofde vissoorten als schelvis, baars, zalm en schelpdieren zijn de ingrediënten van dit prachtig gerecht, welke wordt begeleid door een zachte botersaus en voorjaarsgroente.

### **Roodbaars** 21,50

filet van grootse kwaliteit roodbaars, met een saus van appel en geserveerd met drie verschillende bereidingen van pastinaak.



### **Zeebaarsfilet** 23,75

op de huid rondom gebakken zeebaars met een jus van schaaldieren, parelgort, tomaat, watermeloen en jonge groente.

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet bedorven wordt door een allergische reactie.*



## Vleesgerechten

<b>Kalfswang</b>	19,75
slow-cooked kalfswang geserveerd met een aardappelnestje, jus van citroengras, kimchi (gefermenteerde kool) en gestoofde andijvie	
<b>Lamsrump</b>	20,50
een mals stuk lamsvlees van het staartstuk in eigen jus met zoethout, aardappeltaart en peulvruchten	
<b>Entrecote van het Belgisch Blue</b>	22,75
deze malse entrecote is niet meer weg te denken van onze kaart. gegrild naar uw wens en geserveerd met gegrilde kool en paprikasaus	



*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet bedorven wordt door een allergische reactie.*



## Desserts

**Poir Flambé** 8,75  
een lekkere afsluiting van uw diner, geflambeerde Doyenné du Comice peren, met de originele perenlikeur en structuren van yoghurt

**Bavarois van mandarijn** 7,75  
mooie afsluiting van het diner met kokos, yoghurt-ponzu, mandarijn en chips van sinaasappel

**Eton Mess** 7,75  
een tipisch gebroken dessert uit de Engelse keuken met pruimen, merique, bosvruchten en sabayon

**Kaasplank** 12,75  
een plank met (streek) kazen uit binnen en buitenland begeleid met een glas Pedro Ximénez 1927 Alvear



*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet bedorven wordt door een allergische reactie.*



## Vegetarische voorjaar gerechten



### Voorgerechten:

<b>Salade van bonen en courgette</b>	7,25
een rijke salade van verschillende soorten bonen en gegrilde courgette geserveerd met bosbessen en een dressing van pistachenoten	
<b>Tartaar van watermeloen</b>	7,25
tartaar van gebakken watermeloen met een cremè van feta en basilicum, oude kaas, frisee, krokant van parmezaan en olijfolie met balsamico	

### Soepen:

<b>zuurkoolsoep</b>	6,50
huisgemaakte zuurkoolsoep met een garnituur van kaas	
<b>Aardappelsoep</b>	6,50
een fluweelzachte soep met blokjes appel en oude kaas	



### Hoofdgerechten:

<b>Tabouleh</b>	16,50
een warme salade uit de Libanese keuken met tomaat, peterselie, munt, sinaasappel, vadouvan en lenteui	
<b>groentetuin</b>	16,50
bulgur met verschillende voorjaars groente en kruiden	
<b>Groentecurry</b>	16,50
pittige curry van groente en paddestoelen met rijst	

*Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet bedorven wordt door een allergische reactie.*



Geachte gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, met Bas, Gerry, Desire en Ben, onder leiding van chef Bert Boer, heeft wederom een verrassende nieuwe menukaart uitgewerkt met Heerlijke, maar vooral Eerlijke gerechten.

Al onze gerechten zijn gecreëerd met dagverse waar mogelijk streekgebonden producten, verse kruiden, groenten, vis en vlees.

Ook zult u van onze gastheer Renè, of gastvrouwen Harmke, Anne-Sophie en Karin horen wat de Special van de dag is, of welk menu we buiten de kaart om aanbieden.

Omdat wij het weggooien van voedsel economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden en het daarnaast ook niet goed voor het milieu is, zijn onze porties aardappelen, salades en groenten aangepast aan de gemiddelde diner-gast. Mocht dit niet voldoende zijn, geef dit aan bij onze medewerkers, zodat zij tijdig een aanvullende portie kunnen serveren.

Heeft u last van een voedselallergie of voedselintolerantie? Laat het ons weten, zodat wij kunnen voorkomen dat uw avond verstoord wordt door een vervelende allergische reactie.

N.B.: Omdat wij uitsluitend met verse vis werken kan het een enkele keer gebeuren dat bepaalde vissoorten niet leverbaar of voorradig zijn. Wij zullen u dan een passend alternatief aanbieden.

Wij wensen u een fijne culinaire avond!

Jannie en Bert Boer

