



## Voorgerechten

<b>Tartaar van runder entrecote</b>	<b>15,50</b>
Handgesneden tartaar met crumble van gedroogde zeewier en melba Soja dressing en truffelmayonaise	
<b>Compositie van gerookte vissoorten</b>	<b>15.50</b>
O.a. gerookte paling, zalm, forel, makreel, garnalen- mierikswortel-limoen crème	
<b>Carpaccio van gerookte eend</b>	<b>14.75</b>
Sinaasappel dressing, Amsterdamse ui, gemarineerde paddenstoelen	
<b>Gravadlax a la minute</b>	<b>16,75</b>
verse zalm met een passende marinade en een kruiden soepje van dille	





## Soepen

### **Knolselderij soep**

**7,50**

soep van knolselderij appel en walnoot

### **Aardappelcrème soep met forel**

**8,50**

romige aardappel soep met gerookte forel en truffel

### **Mosterdsoep van de Marne**

**7,50**

gemaakt met mosterd uit de Marne, ham en bosui  
en langzaam gegaarde ei.

### **Bouillabaise**

**10,75**

vissoep uit de streek Marseille, diverse soorten vis en schelpdieren





## Visgerechten

**Zalm uit de oven** **22,50**  
met dille -mosterd saus en Hollandse garnalen

**Harderfilet** **24,50**  
harder op de huid gebakken met groene asperges en espuma van aardappel

**Skrei** **26,25**  
Sous vide gegaard met saus beurre blanc aardappel-gnocchi  
en kapperappeltjes

**Visschotel** **29,75**  
zwarte pasta met zalm, coquilles, victoriabaarsbaars, claresse, heilbot  
mosselen, gamba's en vissaus





## Vleesgerechten

<b>Tournedo's omwikkeld met lardospek</b>	<b>28.50</b>
knolselderij, pastinaak, schorseneren en rode wijnsaus	
<b>Varkenshaasmedaillons</b>	<b>23,50</b>
roze gebakken medaillons van varkenshaas geserveerd met gebakken champignons en Hollandaise saus	
<b>Osso bucco</b>	<b>22,75</b>
Kalfsschenkel op traditionele wijze bereid in eigen jus	
<b>Maiskip suprême Saltimbocca</b>	<b>21.25</b>
italiaanse klassieker, In de oven gegaarde maiskip gelardeerd met spek en salie, met gnocchi en tomatensaus	





## Voorgerechten

<b>Paddenstoelen risotto</b>	<b>13,50</b>
met gebakken paddenstoelen en ingelegde uien	
<b>Salade van schorseneren</b>	<b>13,50</b>
salade van schorseneren peer walnoot en Gorgonzola	
<b>Gado Gado</b>	<b>13,50</b>
lauwwarme vegetarische Indische salade van diverse groentes, ei, kroepoek, zwarte rijst en satésaus	

## Soep

<b>Soep van knolselderij</b>	<b>6,50</b>
met een crumble van gedroogde shiitake en gorgonzola	

## Hoofd gerechten

<b>Groente stoof</b>	<b>18,50</b>
met polenta, diverse najaar groente geserveerd in een tajine	
<b>Gevulde courgette</b>	<b>17,75</b>
gevuld met groente en Pulled oats, Hollandaise mosterdsaus gegratineerd met kaas	
<b>Gnocchie</b>	<b>17,25</b>
gebakken gnocchi met gegrilde groente, tomatensaus rucola en blokjes mozzarella	





## Desserts

<b>Upside Down</b> met chocolademousse gevulde quenelle van chocolade	<b>8.25</b>
<b>Mascarpone dessert</b> met aardbeien, limoenijs en caramelsaus	<b>8.50</b>
<b>Eton Mess</b> een legendarisch dessert met eiwitschuim, rood fruit en roomijs	<b>9.50</b>
<b>Kaasplank</b> een samenstelling van Hollandse en buitenlandse kazen	<b>12,50</b>





## Laat u eens verrassen

Door onze chef's die steeds weer nieuwe en bijzondere gerechten ontwikkelen om u te verrassen

**3 gangen verrassing menu** 39,50  
Voorgerecht-hoofdgerecht-dessert

**4 gangen verrassing menu** 49.50  
Voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert

**5 gangen verrassing menu** 59.50  
Voorgerecht-soep-tussengerecht-hoofdgerecht-dessert

**Wijn arrangement € 5,25 per gang p.p.**

## Eet u smakelijk

*Namens Bert & Jannie Boer*

*En het hele team, wij zien u graag weer terug in ons restaurant.*