

DINERKAART

VIER HET LEVEN & GENIET VAN KLEINE PROEVERIJTJES EN LAAT U DOOR ONS KEUKENTEAM VERRASSEN

5 gangen: 45,00 - 6 gangen: 49,95 - 7 gangen: 55,00 - 8 gangen: 59,95

Ons verrassingsdiner is een avondvullend dinerarrangement dat tot uiterlijk 19.30 uur besteld kan worden
PLUK DE DAG & PROEF VAN EEN PASSEND WIJNARRANGEMENT 5,95 per glas

APPETISERS

OESTERS

zolang de dag verse voorraad strekt
3,50 per stuk

KAVIAAR

met blini's
18,50 per 10 gram

GARLIC BREAD

verse knoflook, olie, brood en mozzarella uit de oven
4,50 per portie (2 personen)

GEBAKKEN GAMBA'S

met chili- en knoflookdip
1,95 per stuk

VAN DE SNIJTAFEL IN ONS RESTAURANT

vers gesneden Italiaanse & Spaanse varianten
van ham en worst, daarbij bruchetta, olijven,
olie, dip en tapenade
14,50 per portie (2 personen)

VOORGERECHTEN

SNOEKBAARS

Op lage temperatuur gegaard en licht geroosterd,
hierbij zuurkool, bundelzwammetjes, waterkers
en een appelvinaigrette
12,50

ZALM & GAMBA'S

taartje van gerookte zalm en komkommer, geserveerd
met knoflookgarnalen, gezouten crème fraîche,
krokante crostini van kerrie & kaas
en een olie van balsamico
11,95

CARPACCIO PROEVEERIJ

neagelholt, met geitenkaas en vijg
hert, met veenbessencompote
ossenhaas, met pesto, notensla en Parmezaanse kaas
11,95

DUIF

Rose gebraden en gelakt met een stroop van Pedro
Ximines. Geserveerd met pistachecrumble, rode biet,
abrikoos en een dressing van cranberries
11,50

STEAK TARTAAR

Aan uw tafel bereid terwijl u sm(w)acht
9,95

CHAMPIGNONS DORDOGNE

Kastanje champignons in donkerbier beslag gebakken,
hierbij een peterselie, knoflookmayo en een
najaarssalade met pompoen, stooferen en walnoten
9,50

AARDAPPEL, TOPINAMBOER, GELE & RODE BIET

geserveerd met een knolselderij espuma
ook te bestellen in combinatie met rilette van eend
9,75 eend: +2,50

SOEPEN

PALINGSOEP

geplukte paling, room en gedroogd spek
6,95

WILDBOUILLON

met eigen vlees en fijne kruiden & groente
6,50

HOOFDGERECHTEN

FAZANT

fazant filet & gekonfijte fazantenbout.
Hierbij gesmoorde zuurkool, aardappel,
bakbloedworst een jus van rode port
21,50

TOURNEDOS VAN RUND

gebakken en geserveerd op spinazie
met gebakken shiitake, hierbij een taartje
van aardappel & knolselderij,
begeleid van een rode wijn jus
27,50

in combinatie met eendenlever: +3,50
in combinatie met gamba's: +3,50

RUNDERSUKADE

zacht gegaard, hierbij rode kool, aardappel-
fondant, truffeljus en warme stoofopeer
18,75

DUO VAN HERT

rosé gebraden biefstuk en goulash van hert,
lekker met vergeten groente,
een mousseline van aardappel,
eigen jus en chips van pompoen
31,50

VARKENSHAAS

gevuld met bospaddenstoelenduxelle en
omwikkeld met katenspek met een mooie
saus van morilles. Hierbij parelcouscous,
wortelpuree en gekarameliseerde witlof
19,95

KABELJAUWFILET

op de huid gebakken en geserveerd
met een kerrie, gembersaus.
Gecombineerd met kruidenrisotto,
gestoofde venkel, spruiten en romanesco
22,50

ZEEWOLF

in beurre noisette gekonfijt,
hierbij een beurre blanc van paling.
Geserveerd met saffraan aardappelen en
crème van rode paprika.
24,50

TORENTJE A LA "HETE BLIKSEM"

van gebakken aardappel, knolselderij &
'Red love apple's' hierbij warme stoofopeer
en kroketjes van camembert
17,95



DESSERTS

BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN

compôte, noten en
gedroogde vruchten garnituur
9,95

BROWNIE

gebakken met cranberries, hierbij een mousse
van zwarte bes, vanillesaus en peccan, karamelijs
7,50

KARAMEL, SPONGECAKE & NOTEN

mousse van gezouten karamel, spongecake van
hazelnoot en pistache roomijs
7,50

TARTE TARTIN

van appel en boeren jongens, hierbij
advokaatroom, speculaas schuim en vanille ijs
7,50



BITTERKOEKJES, SINAASAPPEL EN WITTE CHOCOLADE

parfait van bitterkoekjes met en siroop
van sinaasappel & kardemon en een ganache
van gerookte witte chocolade
7,50

