

Verrassingsmenu

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een verrassingsmenu.

Drie-gangen verrassingsmenu	€ 34,50
Vier-gangen verrassingsmenu	€ 39,50
Alleen te bestellen per hele tafel	

Voorgerechten

Huisgemaakt boerenbrood met walnotenpesto, cajunboter en olijventapenade	€ 4,75
Huisgerookte eendenborst waarbij een hangop met rode biet, framboos, waterkers en aceto balsamico	€ 8,25
Carpaccio van tonijn met wortel-rettich salade, sesamcracker en soja-sesamvinaigrette	€ 8,50
Salade van rozevalaardappel en creme fraiche met gegrilde Black Tiger garnalen en een dragonmayonaise	€ 8,50
Abdijkaasje gebakken in filodeeg, geserveerd met een salade van bleekselderij en appel	€ 8,25
Champignonkoppen gevuld met duxelles, met truffelkaas gegratineerd en afgemaakt met een truffelsaus	€ 8,25
Bouillon van ossestaart geserveerd met bosui en paddestoelen	€ 6,50
Romige kreeftensoep waarin fijne groenten, rivierkreeftjes en creme fraiche	€ 7,00

Hoofdgerechten

Gebakken dorade met zoet-zure compote van pomodoritomaat, kappertjes en sjalotten	€ 19,50
Zeewolffilet uit de oven met lamellen van Portabella champignon en geserveerd met truffelsaus	€ 19,50
Op de huid gebakken Noorse zalmfilet geserveerd met Hollandaise saus en gedroogde tomaat	€ 18,50

Heeft u een allergie waar wij rekening mee kunnen houden? Laat het ons weten!

Gebraden filet van Hollandse Boerderijeend geserveerd met pikante teriyaki saus	€ 19,50
Filet van maishoen gevuld met gamba en geserveerd met een zachte kreeftensaus	€ 19,25
Gegrilde kalfsribeye, bereid met knoflook, tijm en rozemarijn en afgemaakt met olijfolie	€ 21,50
Gegrilde rundertournedos geserveerd met geglaceerde sjalotten en rode wijnsaus	€ 26,75
Portabello gevuld met spinazie en paddestoelen, gegratineerd met mozzarella en geserveerd met truffelsaus	€ 17,50
Gebakken risottokoekjes met courgette en Parmezaanse kaas, geserveerd met basilicummayonaise	€ 16,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en salade

Desserts

Yoghurt roomijs geserveerd met compote van rood fruit, havermout-crumble en een honing-sinaasappel room	€ 7,25
Witte chocoladecrème geserveerd met verse aardbeien, Bourbon vanille ijs, merengue en een frambozencoulis	€ 7,25
Kandijbrood kruimel-taartje met appel en rozijnen geserveerd met Walnoten roomijs en een vanille saus	€ 7,25
Grand dessert "Riche", proeverij van diverse kleine nagerechtjes	€ 9,75
Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, geserveerd met geroosterd vijgenbrood en appelstroop	€ 10,25
Koffie met huisgemaakte friandises	€ 4,25

Heeft u een allergie waar wij rekening mee kunnen houden? Laat het ons weten!