

Voorgerechten

€ 10,50

Twee bereidingen van eend

Gerookte eendenborst als verpakking gevuld met notensla en een crème brulée van eendenpaté.

Zalm en Hollandse garnalen

Bombe van gerookte zalm gevuld met Hollandse garnalen op een frisse salade.

Kalfspastrami

Licht gerookte in Aceto Balsamico gemarineerde kalfslende, geserveerd met salade en een kruiden krokant.

Bouillabaisse

(H)eerlijke Scheveningse vissoep geserveerd met aioli en Rouille.

Bruschetta met gepocheerde peer

Gegratineerd met Bontaleggio kaas met een licht gebonden soep van geroosterde paprika.

Hoofdgerechten

€ 21,50

Rundersucade

In rode port gegaarde rundersucade, geserveerd met een garnituur van rode kool en aardappelmousseline.

Schelvis

Gebakken schelvis gelakt met appelstroop en geserveerd met saffraanrisotto, bleekselderij en gepofte Roma tomaten.

Parelhoen suprême

Gevuld met gedroogde tomaat op roergebakken groente, rozemarijn rösti en tomatenjus.

Zwaardvis

Oosters gemarineerde zwaardvis met boekweitnoodles, boksoi en luchtige gember-serehsaus.

Geitenkaas

In hazelnoten gewikkelde geitenkaas, verpakt in filodeeg op een bedje van tagliatelle en lintgroenten.

Tussengerecht

Vraag voor de 4^e gang naar de heerlijke suggestie van de chef.

Desserts

€ 7,50

Crème Brulée

Traditioneel huisgemaakte crème brulée met vanille ijs

Chocolade moulleux

Warm gerserveerd met een vloeibaar hart van pure chocolade en stracciatella roomijs. (+/-15min)

Hazelnotenparfait

Stilstaand gevoren ijs met een hangop van boerenlandyoghurt en cassis

Broodpudding

Klassiek Engels dessert van wit brood, vanillecrème en rozijnen begeleid door een stooftje en specerijenstroop

Kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen *

Een plateau met 5 verschillende Binnen- en Buitenlandse kaas gerserveerd met vers gebakken notenbrood en Aceto siroop

Drie gangen diner

€ 37,50

Vier gangen diner

€ 42,50

* op dit gerecht berust een toeslag van 2 euro