

Voorgerechten
Starters

Tonijn/Tuna

€ 13,50

Rouleau van tonijn met eendenlever en oestersaus
Rouleau of tuna with duck liver and oyster sauce

Coquilles/Scallops

€ 14,95

Gegrilde coquilles met chips van Parmaham, Parmezaanse kaas
en zoetzure vanille tomaat
*Grilled scallops served with Parma ham crisps, Parmesan cheese and a sweet and
sour vanilla tomato*

Geitenkaas/Goat cheese

€ 11,95

Geitenkaas gecombineerd met venkel, bieten, geroosterde amandelen en
honingdressing
*Goat cheese combined with fennel, beets, roasted almonds
and a honey dressing*

Eend/Duck

€ 11,95

Marbré van eendenfilet en rilette, geserveerd met een wortelmarmelade
Marbré of duck with duck rilette, served with an orange marmalade

Wildzwijnham/Wild boar ham

€ 11,95

Wildzwijnham met een salade van truffelaardappel en bitterbal van wildzwijn
Wild boar ham with a truffle potato salad and a croquette of wild boar

Pompoen/Pumpkin

€ 7,95

Soep van geroosterde pompoen met gerookte zalm
Roasted pumpkin soup with smoked salmon



Hoofdgerechten

Main-courses

Gamba's/Gamba's Tagliatelle pasta met gebakken gamba's en kreeftensaus <i>Tagliatelle pasta with fried gamba's and lobster sauce</i>	€ 19,50
Zeebaars/Sea perch Gebakken zeebaas op een risotto verrijkt met Hollandse garnalen <i>Fried sea perch on a risotto enriched with Dutch shrimps</i>	€ 21,95
Schol/Plaice Gepocheerde scholfilet bedekt met gravad lax en beurre blanc <i>Poached plaice, covered with gravad lax and beurre blanc</i>	€ 22,95
Risotto/Risotto Risotto met knolselderij, kastanjes en salieboter <i>Risotto with celeriac, roasted pumpkin and sage butter</i>	€ 19,95
Kalf/Veal Gegrilde kalfsrib-eye met krokante uienringen en rode port jus <i>Grilled veal rib eye with crispy onion rings and red port jus</i>	€ 23,95
Haas/Hare Klassieke hazenpeper met rode kool, stoofpeer en Duchesse aardappel Classic hare stew with red cabbage, pear and mash potatoes	€ 20,95
Hert/Deer Gebraden hertenfilet met een hachee van shiitake en knolselderij gratin <i>Roasted deer fillet with a hash of shiitake and celeriac gratin</i>	€ 28,95

Nagerechten

Desserts

Chocolade pecan-notentaart/Chocolate and pecan pie Geserveerd met mokka roomijs en chocoladesaus <i>Served with mocha ice cream and chocolate sauce</i>	€ 9,95
Cheesecake Gebakken "New York" cheesecake met bosvruchten compote en tonka bonen parfait <i>Baked "New York" cheesecake with a forest fruit compote and gurjun bean parfait</i>	€ 9,95
Ananas/Pineapple Gemarineerde ananas met grootmoeders hangop en kokosijs <i>Marinated pineapple with great-grandmothers' curd and coconut ice cream</i>	€ 9,95
Chocolade/Chocolate Warme chocolade fondant met in Cointreau gemarineerde sinaasappel en kardemom parfait <i>Hot chocolate fondant with a Cointreau marinated orange and cardamom parfait</i>	€ 10,50
Kaas/Cheese Kaasplateau met vijgenchutney en geroosterd rozijnenbrood <i>Cheese platter with fig chutney and roasted raisin bread</i>	€ 11,95