

Menu du Chef / Suggestion by the Chef

2 gangen (voor- en hoofdgerecht) 2 courses (starter and main course)	€ 28,50
3 gangen (voor-, hoofd- en nagerecht) 3 courses (starter, main course and dessert)	€ 34,50
4 gangen (voor-, tussen-, hoofd-, en nagerecht) 4 courses (starter, second, main course and dessert)	€ 42,50

Menu du Vin / Wine suggestion

2 gangen wijn suggestie 2 courses wine suggestion	€ 13,50
3 gangen wijn suggestie 3 courses wine suggestion	€ 18,50
4 gangen wijn suggestie 4 courses wine suggestion	€ 23,50

Voorgerechten / Starters

Tartaar van makreel met compote van citroen en schuim van sereh Tartar of mackerel with lemon compote and foam of lemongrass	€ 12,75
Gebakken sardines, geserveerd met een salsa van zwarte olijven Sautéed sardines, served with a salsa of black olives	€ 11,75
Lauwwarme, in vinaigraite gemarineerde zalm geserveerd met een glas bloemkoolcrème Lukewarm marinated salmon, served with a cream of cauliflower	€ 11,75
Combinatie van in tranches gesneden MRIJ rund en tartaar, geserveerd met een gepocheerd ei en truffelcrème Combination of thinly sliced MRIJ beef and tartar, served with a poached egg and truffle cream	€ 13,50
Carpaccio en crème van meiraap, met risotto en rode port dressing Carpaccio and cream of turnips, with risotto and Porto dressing	€ 11,50

Hoofdgerechten / Main courses

- Gebakken harderfilet, geserveerd met kruiden couscous en een saus van paprika** € 23,75
Sautéed harder fillet, served with herbal couscous and a sauce of peppers
- Gerookte schelvis met seizoensgroente en een saus van limoen** € 25,75
Smoked haddock with seasonal vegetables and a lime sauce
- Gebraden lamsfilet, geserveerd met een mousseline van Spitskool en een saus van dragon** € 26,50
Roasted fillet of lamb, served with a muslin of cabbage and a sauce of tarragon
- Gebakken MRIJ runderbavette met balkenbrij een rozemarijnjus** € 25,75
Sautéed MRIJ beef with Dutch “Balkenbrij” and a sauce of rosemary

Nagerechten / Desserts

- Warm chocoladetaartje met karamel gecombineerd Met een mousse van peer** € 10,75
Warm chocolate tart with caramel, combined with a pear mousse
- Proeverij van drie smaken crème brûlée** € 10,25
Three different varieties of crème brûlée
- Wentelteefjes van suikerbrood van anijsbavarois en schuim van kokos** € 9,75
French toast of sugarloaf with Bavarian cream of anise and coconut foam
- Mousse van marscarpone en koffie, geserveerd met gembercake** € 9,75
Mouse of mascarpone and coffee, served with ginger cake
- Suggestie dessert van de Chef** € 8,50
Suggestion dessert of de Chef