



VOORGERECHTEN

GEITENKAAS warm, met pompoen, abrikoos, pompoenpitten en kruidenolie	19
· wijnsuggestie: <i>Grüner Veltliner, Löss, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Oostenrijk</i>	8
ZALMFILET gepekeld, met paksoi, gele curry, gepofte rijst, ponzu en soja-gembersaus	21
· wijnsuggestie: <i>Sauvignon Blanc, La Forge Estate, Languedoc, Frankrijk</i>	7
TONIJNFILET gegrild, met rettichsalade, wasabi crème en sambai	23
· wijnsuggestie: <i>Verdejo, Oro de Castilla, Rueda, Spanje</i>	7
CARPACCIO VAN HERT met witlofsalade, crème van morieljes en tosti truffelkaas	22
· wijnsuggestie: <i>Pinot Grigio, Cesari, vino delle Venezie, Veneto, Italië</i>	7
COPPA VAN WILD ZWIJN met krokant buikspek, rilette van varken, atjar van rode kool, gemarineerde beukenzwammetjes en mosterddressing	24
· wijnsuggestie: <i>Viognier, Solas, Laurent Miguel, Languedoc, Frankrijk</i>	7

TUSSENGERECHTEN

RAVIOLI KING KRAB met verse King Krab, scampi, spinazie en romige kreeftensaus	22
· wijnsuggestie: <i>Fiano, Masca del Tacco, Puglia, Italië</i>	8
ANJOU DUIF met zuurkool, gebakken appel, rode biet en rode wijnsaus	24
· wijnsuggestie: <i>Pinot Noir Reserva, Viña Leyda, Leyda Valley, Chili</i>	7

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI PADDENSTOEL-TRUFFEL gratineerd, met gebakken spinazie en saus van Parmigiano	26
· wijnsuggestie: <i>Chardonnay, Réserve, Dom Doriac, Languedoc, Frankrijk</i>	7
KABELJAUWFILET met risotto groene asperge, bimi, venkelsalade en venkelbotersaus	29
· wijnsuggestie: <i>Chardonnay, Réserve, Dom Doriac, Languedoc, Frankrijk</i>	7
GROTE SCAMPI'S gefrituurd, met linguini, groenten van het seizoen en romige kreeftensaus	29
· wijnsuggestie: <i>Fiano, Masca del Tacco, Puglia, Italië</i>	8
TAGLIATA VAN IERS RUND met groene boontjes, verse frieten en bearnaisesaus	29
· wijnsuggestie: <i>Merlot - Cabernet Sauvignon, Château Freyneau, Bordeaux, Frankrijk</i>	8
HAZENRUGFILET met compote van pompoen en abrikoos, in ganzenvet gebakken pommes pavé, gestoofd peertje, gebakken paddenstoelen en wildjus	36
· wijnsuggestie: <i>Shiraz - Viognier, The Y Series, Yalumba, Barossa Valley, Australië</i>	7
HERTENRUGFILET met aardappelmousseline, rode kool, spruitjes en wildjus	38
· wijnsuggestie: <i>Marselan Appassito, Ile de Conas, Perpignan, Frankrijk</i>	7

SUPPLEMENT

PORTIE FRITES met mayonaise	5
------------------------------------	----------



DESSERTS

DAME BLANCHE van Bourbon vanille-ijs, met slagroom en saus van echte chocolade	11
· wijnsuggestie: Red Muscadel, Burger Family, Rietvallei, Robertson, Zuid Afrika	7
TIRAMISU van speculaas en lange vingers, met chocoladecrumble, Bourbon vanille-ijs en -saus	12
· wijnsuggestie: Sémillon-Sauvignon Blanc, Monbazillac, Château Bellevue, Lajonie, Bergerac, Frankrijk	8
MOUSSE VAN DULCE DE LECHE met compote van appel en boerenjongens, en butterscotch-ijs	13
· wijnsuggestie: Muscat de Frontignan, Château de Stony, Languedoc-Roussillon, Frankrijk	8
PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN met vijgencompote, gesuikerde walnoten en vruchtennotenbrood	15
· wijnsuggestie: Graham's, 10 years aged Tawny Port, Douro Valley, Portugal	8

MENU BIB GOURMAND (per tafel beschikbaar)

3 - GANGEN KEUZEMENU 49

ZALMFILET gepekeld, met paksoi, gele curry, gepofte rijst, ponzu en soja-gembersaus
of

CARPACCIO VAN HERT met witlofsalade, crème van morieljes en tosti truffelkaas

extra

19

RAVIOLI VAN KING KRAB met verse King Krab, scampi, spinazie en romige kreeftensaus

KABELJAUWFILET met risotto groene asperge, bimi, venkelsalade en venkelbotersaus
of

TAGLIATA VAN IERS RUND met groene boontjes, verse frieten en bearnaisesaus

TIRAMISU van speculaas en lange vingers, met chocoladecrumble, Bourbon vanille-ijs en -saus

extra

15

PROEVERIJ VAN EUROPESE KAZEN met vijgencompote, gesuikerde walnoten en vruchtennotenbrood

MENU VAN DE CHEF (per tafel beschikbaar)

3 / 4 / 5 - GANGEN VERRASSINGSMENU 54 / 64 / 74

WIJN- of BIERARRANGEMENT

3 / 4 / 5 - GANGEN BIERARRANGEMENT 18 / 23 / 28

3 / 4 / 5 - GANGEN WIJNARRANGEMENT 25 / 32 / 39

Of vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Tijdens de eindejaarsperiode adviseren wij uiteraard graag een extra feestelijke fles uit onze kelder!



De gerechten op onze menukaart zijn seizoensgebonden.

Wij werken uitsluitend met dagverse, natuurlijke producten, zo mogelijk uit eigen regio.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u wensen, laat het ons weten.