



MENU KAART

TE BESTELLEN VAN 17.00 UUR TOT 21.30 UUR

NIET WEG TE DENKEN

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicum dressing 13,50

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicum dressing I eendenlever-krullen 16,25

V Frisse salade met geitenkaas I walnoten I honing dressing 13,25

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia 7,25

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise 13,25

SEIZOENS MENU



**Stel zelf uw
3-gangen menu
samen voor 36,50**

Gerookte zalmfilet met zalm-spinaziewafel I veldsla I limoenmascarpone
of

Gekarameliseerde wildzwijnspaté met pistache en rozijnen I witte koolsalade met kummel I cranberry-compote I rode bietenstroop
of

"Vergeten groente"soep van aardpeer en pastinaak I paddenstoelen I hertenham

Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is!

of

Tamme eendenborstfilet I krielaardappeltjes uit de oven I bosbessen-appelstroopsaus

of

Rendang van hert I five-spice aardappelpuree I licht pittige sperzieboontjes I gefrituurde uitjes

Tiramisu coupe I bitterkoekjes I koffie-marmerijs I Frangelico-stroop
of

Kaasplateau I 4 soorten kaas I appelstroop I broodje

VOEDSELALLERGIE?

Laat het ons weten, wij overleggen graag met u wat er mogelijk is!

**Vegetarisch
gerecht**

VOORGERECHTEN

V Herfstsalade met burrata I wilde kastanjes I cranberries I walnoten-tapenade I hazelnoten-mayonaise 13,50

"Vergeten groente"soep van aardpeer en pastinaak I hertenham I paddenstoelen 7,50

vergeten groentesoep kan **V** worden geserveerd

Vissalade I gerookte zalmfilet in tunnbrood I gerookte heilbotfilet in nori I gerookte forelfilet sandwich I groene tobiko I Caesar dressing 14,75

Thaise gamba`s I noedels I rode peper I beukenzwammetjes I mango I curry-kokossaus 13,75

Steak tartare I gebakken eendenlever I gepocheerd ei I briochetoast 15,25

Gekarameliseerde wildzwijnspaté met pistache en rozijnen I witte koolsalade met kummel I cranberry-compote I rode bietenstroop 13,75

Charcuterieplank van wild I wildzwijns-prosciutto & -coppa I hertenham I gerookte zwijnshaas I bulgur-hertenhamsalade I zoetzure paddenstoelen I mini croissant met gemarineerde eendenleverkrullen I cranberries I truffel-mayonaise 18,00

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet van de grill I quinoa I limoen I citroenblad-serehsaus 24,75

Vis van de dag I de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is! 24,75

V Witlofkrokette gevuld met Roquefort I zwarte linzen I gebruneerde hazelnoten I gebakken appel I peterselie-olie I nootmuskaat 22,00

Tamme eendenborstfilet I krielaardappeltjes uit de oven I bosbessen-appelstroopsaus 24,75

Gebakken tournedos (MRIJ) I huisgemaakte friet I rozemarijn-saus 32,00

Crumble van tam konijn in bokbier I gekonfijte zuurkool I gedroogde pruimen I aardappelpuree 24,75

Hertenbiefstuk I pompoen I rode port-steranijsaus 29,00

Gegrilde wildzwijnrack I koolraap I stoofpeer I jeneverbessensaus 29,00

Trio van haasfilet, wilde eend en gekonfijt eendenpootje I knolselderij I chocolade-koffiesaus 30,50

NAGERECHTEN

Cheesecake van witte chocolade en wasabi I witte chocoladeschots I lychee-sorbetijs I slagroom 9,75

Dessert van onze leerling Bram I wie durft?! 9,75

Bananen-toffeetaartje I butterscotch-roomijs I vanillesaus I slagroom 9,75

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I broodje 11,00



UITERAARD HOUDEN WIJ ONS AAN DE MAATREGELEN VAN HET RIVM EN VOLGEN DE HYGIËNE-VOORSCHRIFTEN!