

Voorgerechten

Brood; Fleur de Sel en Spaanse olijfolie
Bread; Fleur de Sel and Spanish Olive oil
3,50

Knoflook-kaas brood uit de oven
Garlic-cheese bread out of the oven
5,50

Soep van het seizoen
Soup of the season
5,50

Runder carpaccio
Beef carpaccio
Basilicum dressing, pijnboompitten, oude kaas, rode ui, kappertjes
Basildressing, pine nuts, old cheese, red onion, capers
€9,-

Duo wilde ham
Duo wild ham
Wildzwijnham / hertenham, zuurkoolsalade en cranberrydressing
Wild boar ham / deer ham, sauerkraut salad and cranberrydressing
9,50

Camembert
Camembert uit de oven, truffelolie, toast en salade
Camembert out of the oven, truffle oil, toast and salad
8,50

Trio van zalm met brioche
Trio of salmon with brioche
Gerookte zalm, zalmtartaar en gebakken zalm, truffelaardappel, zoete
uiencompote
Smoked salmon, salmon tartare and baked salmon, truffle potato,
sweet onion compote
9,50

Liever een salade? Deze hebben wij op onze lunchkaart staan!

Grill specials

Spare ribs

Zoet, pittig

Sweet, spicy

18,50

Mix Grill

4 verschillende vleessoorten

4 different kind of meat

19,50

Alle grill gerechten worden geserveerd met frites, knoflooksaus en salade

Every dish is served with fries, garlicsauce and salad

Hamburgers

Burgers

Het:Heden burger

100% rundvlees, pancetta, truffelmayo, taleggio

100% beef, pancetta, trufflemayo, taleggio

15,-

Classic BBQ burger

100% rundvlees, BBQ saus, cheddar, tomaat, uien, pancetta, augurk

100% beef, BBQ sauce, cheddar, tomato, onions, pancetta, pickels

15,-

Home made Vegetarische hamburger

100% vegetarisch, kikkererwten, peterselie, komijn, geroosterde
paprika hummus

100% vegetarian, chickpeas, parsley, cumin, roasted pepperbell
hummus

15,-

Alle burgers worden medium geserveerd.

Met frites en mayonaise.

All burgers are served medium.

With french fries and mayonaise.

Hoofdgerechten

Black Angus steak

200gr, Ratatouille , aardappelgarnituur, seizoensgroenten, gepofte knoflookjus

200gr, Rataouille, potato garnish, seasonal vegetables, puffed garlic
gravy
21,50

Eendenborstfilet

Duck breast fillet

Gekarameliseerde witlof, aardappelgarnituur en balsamicostroop
Caramelized chicory, potato garnish, balsamic syrup
21,50

Jacht van het seizoen

Hunt of the season

Dagprijs

Daily price

Parelhoen

Guinea fowl

Bospaddenstoelen, aardappelgarnituur, gorgonzolasaus
Forest mushrooms, potato garnish, gorgonzolasauce
21.50

Zeebaars filet

Sea bass fillet

Gegrilde groenten, aardappelgarnituur, romescosaus
Grilled vegetables, potato garnish, romescosauce
23

Noordzeevis special

North sea fish special

Dagprijs

Daily price

Vegetarische gerechten

Pompoenrisotto

Pumkinrisotto

Venkel, shiso cress, geitenkaas en pistache noten

Fennel, shiso cress, goatcheese, pistachio nuts

20

Truffel gnocchi

Truffle gnocchi

Bospaddenstoelen, tuinkers en Parmezaan

Forest mushroom, cress, Parmasan

20

High Wine

5 gangen verrassingsmenu

inclusief 5 bijpassende wijnen

5 course surprise menu

Including 5 matching wines

49,50

3,4,5 gangen verrassingsmenu

3,4,5 course surprisemenu

29,50 / 32,50 / 37,50

Wij houden rekening met allergieën en/of dieetwensen
We consider allergies / dietary requirements

Dessert

Oublie dame blanche

Vanille ijs, Zeezout karamel en chocolade saus
Vanilla ice, Seasalt caramel and chocolate sauce

8

Vanille Crème Brulee

Huisgemaakte vanille crème brulee
Homemade vanilla crème brulee

8

Dessert van de chef

Wisselend dessert van de chef
Chef's special dessert

8

Kaasplateau

Cheeseplatter

12

Home made pie

Worteltaart / Carrotcake
Cheesecake met frambozensaus / Cheesecake with raspberry sauce
Appeltaart / Apple pie

4,50

