

Voorgerechten

Broodplateau	5,50
<i>met Kruidenboter, Aioli en huisgemaakte Tapenade</i>	
Carpaccio van Rund	12,50
<i>met oude Kaas, Pestomayonaise, krokante Uitjes en Pijnboompitten</i>	
Gerookte Zalm	13,75
<i>warm gerookt, met een mousse van gerookte Zalm, Aardappelrösti en Selderijmayonaise</i>	
Gebakken Gamba's	12,50
<i>geserveerd met een Salade van Koolrabi en Appel, een krokantje van Serranoham en Kerriecrème-fraîche</i>	
Hartige Muffin van Danish Blue (v)	10,50
<i>met gepocheerde Peer, Gelei van Appelstroop en geroosterde Hazelnoot</i>	
Oosterse Noodlesalade (v)	8,95
<i>met Rode Peper, Bosui en Mango, geserveerd met schuim van Kokos & Citroengras ' en Cassave Chips</i>	
Gebraden Buikspek	12,50
<i>Oosters gemarineerd met een Noodlesalade met Rode Peper, Bosui en Mango, geserveerd met schuim van Kokos & Citroengras en Cassave Chips</i>	
Gerookte wilde Eend	13,50
<i>met een Rilette van Eend, Couscoussalade, Rode Biet en Gelei van Appelstroop</i>	
Marbré van Kalfslende	13,50
<i>met Paddenstoelenduxelles, een Bitterbal van Kalfszwezerik en Truffelmayonaise</i>	
Chef's Choice	dagprijs
<i>Wij vertellen u hier graag alles over! Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnavoies</i>	

Soepen

Soepen

Tomatensoep	6,50
<i>met Venkel, Ui, Knoflook en een crème van Basilicum</i>	
Romige Mosterdsoep	6,50
<i>met Spekjes</i>	
Tom Ka Kai	6,95
<i>met gerookte Kip, Mie, Bosui en een vleugje Kaewborisut</i>	

Hoofdgerechten Vlees

Stoofpotje van Veluws Hert en Wild Zwijn 24,50
met stampot van Zuurkool en een Stoofpeertje

Gebakken Ganzenborst 23,50
met een confit van Rode Ui en jus van Sjalot en Aceto

Gebakken Tournedos 26,95
met een jus van Rode Wijn

Gebakken Hertenmuis 24,50
met een jus van Stoofpeer

Duo van Kalf 22,50
krokant gebakken Draadjesvlees & rosé gegrilde Kalfsoester met een jus opgemonteerd met Kruidenboter

Hoofdgerechten Vis

Visvangst van de dag 22,95
met een gerookte Botersaus

Onze collega vertelt u met plezier wat de vissoort van vandaag is

Vegetarisch

Vegetarische verrassing van onze Chef (v) 19,95
Olijvenbiscuit met Humus van groene Kruiden en Curry, gegrilde Aubergine en geroosterde Pastinaak, Bospeen en Tomaat

Chef's Choice dagprijs

Wij vertellen u hier graag alles over! Onze sommelier heeft tevens een geweldig wijnadvoies

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Wij seroeren á la carte tot en met 10 personen. Vanaf 11 personen stellen wij graag met u een menu samen

Nagerechten

Boerenroomijs met warme Bosvruchten 7,95
met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom

Semifreddo van pure Chocolade 8,95
met Koffiemousse, gel van Sinaasappel en Cointreau, geserveerd met huisgedraaid Roomijs van pure Chocolade

Tarte Tatin van Ananas 8,95
huisgedraaid Roomijs van Steranijs, Kokosschuim en een Kerrie-tuille

Dame Blanche 7,50
Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom

Ouderwetse Vruchtensorbet 7,50
met Boerenroomijs, vers Fruit en Slagroom

Assortiment Nederlandse en Franse Kazen 10,95
Oude Fries, Rode Fries, Rochebaron, Bettine Grand Cru en Pierre Robert geserveerd met Walnoten, Appelstroop en Kletzenbrood

Chef's Choice dagprijs
Wij vertellen u hier graag alles over!

Koffie

Irish Coffee (met Irish Whiskey, bruine Suiker en Room) 6,75

French Coffee (met Grand Marnier) 6,75

Italian Coffee (met Amaretto) 6,75

Spanish Coffee (met Tia Maria) 6,75

Zwarte Boer Coffee (met Drambuie en Grand Marnier) 6,75

Uiteraard hebben wij tevens een prachtig Port- en Digestievenassortiment!