

Voorgerechten

- Broodplateau** 5,95
met Kruidenboter, Aioli en Tomaten Bruschetta-crème
- Carpaccio van Rund** 12,50
met Pestomayonaise, oude Kaas, Pijnboompitjes en Salade
- Tartaar van gerookte Zalm** 13,95
met Vadouvanmayonaise en een Bitterbal van gerookte Zalm
- Gerookte Runderlende** 13,75
met mousse van Parmezaanse Kaas, Hazelnoten crunch, Bieslook, Lente-ui en croutons van Briochebrood
- Coppa di Capra** 11,95
dungesneden Geitenvlees, geserveerd met Meloen-gel, Kletzenbrood en Notencrunch
- Salade van Monterosa (v)** 10,95
met Mozzarella, Aceto Balsamico, Knoflookolie, Kappertjes en croutons van Briochebrood
- Thaise Curry met gebakken Gamba's** 11,95
met Paksoi, oosterse Mie en Mango

Soepen

- Tomatensoep (v)** 6,50
met een crème van Basilicum
- Tom Ka Kai Soep** 6,50
met gerookte Kip
- Soep van de dag** 6,50
wij vertellen u hier graag meer over...

Hoofdgerechten Vlees

Umi Beef van de Grill 23,95
met Knoflook-Amandelboter

Gebakken Lamsfilet 24,50
met een jus van Honing & Tijm

Gebakken Tournedos 27,95
met een romige Vadouvoansaus

Kalfsentrecote van de Grill 22,75
met Rode wijn saus

Gebakken Maishoen 21,85
met Spaghetti, Knoflook, Spek en Parmezaanse kaas

Saté van de Haas 19,95
met Frietjes, Kroepoek, zoetzure Groente en Satésaus

Hoofdgerechten Vis

Zalm van de Grill 22,85
met een Oosterse saus en crème van Sesam

Visvangst van de Dag 22,95
met een Beurre Blanc van Sjalotjes

Onze collega vertelt u met plezier wat de vissoorten van vandaag zijn!

Vegetarisch

Quiche van Asperge & Geitenkaas (v) 19,95
met Bloemkool en zoete Aardappel en Venkel Salade

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

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

Nagerechten

Verrassing van IJscoCees 6,95

drie overheerlijke bolletjes ambachtelijk bereid Boerenroomijs, uiteraard geserveerd met verse Slagroom

Boerenroomijs met warme Bosvruchten 7,95

met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom

Havermout Frambozen Cake 8,95

met een Citroenkwark-bavarois en sorbetijs van Kokos

Aardbei Panna Cotta 8,95

met witte Chocolademousse, Honing-Yoghurtroomijs en vers Fruit

Dame Blanche 7,50

met 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 Chaource geserveerd met Walnoten, Appelstroop en Kletzenbrood

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 Digestieven-assortiment!