

VOORGERECHTEN/ APPETIZERS

Tartaar van gerookte zalm <i>met roomkaas, bieslook en sjalottendressing</i> Tartar of smoked salmon <i>with cream cheese, chives and shallot dressing</i>	11,00	Krabtaartje <i>met kreeftenmayonaise en chilikletskep</i> Crab tartlet <i>with lobster mayonnaise and a chilli biscuit</i>	11,50
Yellow fin tonijn <i>gemarineerd in steranijs en kardemom met wit- en roodlofsalade en Thaise dressing</i> Yellow fin tuna <i>Marinated in star anise and cardamom with chicory and radicchio salad and Thai dressing</i>	13,00	Caesar Salad met gegrilde kip <i>Romeinse sla, ansjovismayonaise en krullen Parmezaanse kaas</i> Caesar salad with grilled chicken, cos lettuce, anchovy mayonnaise and curls of Parmesan cheese (also as main course)	9,00
Geitenkaassalade <i>met rucola, krokant spek en yoghurt- knoflooksaus</i> Goat cheese salad <i>with rocket, crispy bacon and yoghurt- garlic dressing</i>	9,50	Caesar Salad met gebakken gamba's Caesar salad with pan fried prawns (also as main course)	11,50
XXL carpaccio van ossenhaas <i>die u zelf samenstelt met bijpassende garnituren</i> XXL carpaccio of beef <i>served with appropriate trimmings</i>	13,50	Chef's specialiteit van de week Chef's appetizer specialty of the week	14,00

Vers afgebakken boerenbrood <i>met huisgemaakte tapenade, roomboter en aioli</i> Freshly baked farmer's bread <i>with homemade tapenade butter and aioli</i>	4,75
--	------

SOEPEN/ SOUPS

Soepspecialiteit van de Chefkok Soup specialty of the week	8,50
Huisgemaakte uiensoep <i>met een krokante kaasstengel</i> Home made onion soup <i>with a crispy cheese straw</i>	7,50
Gebonden kerriesoep <i>met taugé en koriander</i> Cream of curry soup <i>with bean sprouts and coriander</i>	7,50

CHEF'S SPECIALITEITEN MENU / CHEF'S SPECIALTY MENU

Samenstelling van de weekspecialiteiten A combination of the specialties	3 gangen/courses 4 gangen/courses	39,50 46,50
Passend wijnarrangement Wine arrangement	3 gangen/courses 4 gangen/courses	17,00 22,50
Half glas wijnarrangement Half glass wine arrangement	3 gangen / courses 4 gangen / courses	10,00 15,00

HOOFDGERECHTEN/ MAIN COURSES

Gegrilde zalmfilet 19,50
met aardappelpuree, prei en kruidensaus

Grilled fillet of salmon
with mashed potato, leek and herb sauce

Gebakken zeebaarsfilet 21,00
met zwarte linguine, courgette, tomaat en aiolisaus

Pan fried fillet of sea bass
with black linguine, zucchini, tomato and aioli sauce

Gesmoorde rundersukade 20,50
met knolselderijmousseline, haricots verts en truffelsaus

Pot roast of braised beef
with celeriac mousseline, haricots verts and truffle sauce

Gebraden tamme eendenborst 18,50
met risotto, rode biet, rucola en blauwe bessensaus

Roast breast of duck
with risotto, beetroot, rocket and blueberry sauce

Gebakken tournedos 26,00
met rösti, ratatouille en saliejus

Pan fried fillet of beef
with rösti, ratatouille and sage gravy

Mixed Grill 26,00
van gegrilde ossenhaas, kalfsoester en varkenshaas met een knoflook- karamel saus

Mixed Grill
grilled fillet of beef, veal escalope and pork tenderloin with garlic- caramel sauce

Chef's vis- of vlees specialiteit van de week 26,00
Chef's fish or meat specialty of the week

NAGERECHTEN/ DESSERTS

Assortiment binnen- en buitenlandse kazen 9,50
met vijgenbrood

Selection of Dutch and international cheeses
with fig bread

Pure en witte chocolademousse 7,50
met frambozengelei

Dark and white chocolate mousse
with raspberry jelly

Dessert specialiteit van de chef 7,50
Chef's dessert specialty of the week

Mokka semifreddo 7,50
met hazelnoot, pistache en vanillesaus

Mocha semifreddo
with hazelnut, pistachio and vanilla sauce

Panna cotta van sinaasappel 7,50
met citrusfruit en sinaasappelsaus

Orange panna cotta
with citrus fruit and orange sauce