

Laat u zich verrassen door onze Chef!

| | |
|---|-------|
| 3-gangen voor hoofd dessert | 47.50 |
| 4-gangen voor tussen hoofd dessert | 57.50 |
| 5-gangen voor soep tussen hoofd dessert | 65.00 |
| Wijnbegeleiding per glas | 7,50 |

Dineert u liever à la carte....

Soepen

Pompensoep  11.50
Feta en bieslook

Kreeftenbisque royal 15.00
Hollandse garnaal en rivierkreeft

Runderbouillon 9.50
Tuinkruiden en rundvlees

Voorgerechten

Fruit de mare 17.50

Tartaar van roodbaars, tonijn shasimi, paling, Hollandse garnaal en gravad lax

Krokante gamba's 17.50

Soja-gember saus, krokante prei en gestoofde spinazie

Proeverij Lievaling 23.50

Eendenlever terrine, patanegra, Coquille st Jacques, bisque, gravad lax en tonijn shasimi

Carpaccio van ossenhaas 15.50

Truffel crème, Parmezaanse kaas, krokante ham en een pesto dressing

Pastrami van wild zwijn 18.50

Zoet zure beukenzwam, venkelsalade, gekarameliseerde hazelnoot en een crème van epoisses

Parelhoen rouleau 17.50

Eendenlever krul, waldorf salade en groene asperges

Tartaar paprika 15.50

Mousse van aubergine, gebrande baby mais, crème van tijm en een vinaigrette van basilicum

Gepocheerde stooftpeer 15.50

Mouse van geitenkaas, balsamico merengue, tartaar van rode biet en een dressing van port

Hoofdgerechten vegetarisch

Rode bieten ravioli 27.50

Geitenkaas, hazelnoot en honingsaus

Tarte tatin van sjalot 25.50

Duxelles, rode wijn en gestoofde prei

Hoofdgerechten vis

Zeetong 46.50

Aardappelkroketjes en een blanke botersaus

Rog vleugel 29.50

Kruidenrisotto, gezouten citroen beurre blanc en kappertjes

Rouleau van kabeljauw 27.50

Gele en groene courgette, zachte mosterdsaus, zoet zuur mosterdzaad, emulsie van salie en een crumble van pijnboompitten

Hoofdgerechten vlees

Tournedos lerse ossenhaas 31.50

Rode wijn saus, mini quiche en gepekeld witlof

Varkenshaas 27.50

Pepersaus, krokant van ganda ham en een compote van rode kool

Fazant 27.50

Zuurkool, spruitjes en een vadouvan saus

Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten dan vernemen wij die graag van u

Desserts

Parfait van glühwein 12.50

Crème van sinaasappel en merengue van steranijs

Pure chocolade crème brulee 12.50

Mouse van banaan en ijs van hazelnoot

Kazen assortiment 16.00

5 soorten kaas, balsamico en krentenbrood

Lievelings dessert 14.50

Proeverij van 4 zoete lekkernijen

Cinamon roll 12.50

IJs van rum-rozijnen en appelcompote

Dame Blanche 12.50

Vanille ijs, chocolade saus en Bastogne crumble

Koffie specialiteiten

Franse koffie, met Grand Marnier 10.00

Ierse koffie, met Jameson Irish whiskey 10.00

Rüdesheimer koffie, met Asbach Uralt 10.00

Italiaanse koffie, met Amaretto di Saronno 10.00

Spaanse koffie, met Likeur 43, of Tia Maria 10.00