**Laat u aangenaam verrassen door onze Chef!**

3-gangen| voorgerecht| hoofdgerecht| dessert 45.00

4-gangen| voorgerecht| tussengerecht| hoofdgerecht| dessert 54.50

5-gangen| voorgerecht| soep| tussengerecht| hoofdgerecht| dessert 59.50

**Wijnbegeleiding 7,50 per glas**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Dineert u liever à la carte….**

**Voorgerechten**Charlotte van asperges met zalmtartaar, krokante gamba

Kwarteleitje en kaviaarvinaigrette  
16.50

\*\*\*\*\*\*\*

Cocktail van Hollandse garnaaltje met appel, cocktailsaus, rode ui, citroen  
15.50  
\*\*\*\*\*\*\*

Gebakken coquilles st.-Jacques met krokante asperges, Iberico-ham

en vinaigrette van truffel en morilles  
19.50  
\*\*\*\*\*\*\*  
½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd  
19.50 (3stuks 10.00}

\*\*\*\*\*\*\*  
Krokante gamba’s 5 stuks, zoetzure groenten, soja-gembersaus  
16.50

\*\*\*\*\*\*\*  
Carpaccio ossenhaas, truffelcrème, Parmaham, geschaafde Parmezaan  
kroketjes van pastinaak en truffel  
14.50

**Voorgerechten**

Proeverij Lieveling:   
Kreeftenbisque, coquille, st.-Jacques, , charlotte van asperges, eendenlever  
Pata Negra en geschroeide tonijn  
21.50

Pastrami van kalfslende met krullen eendenlever,   
aspergesalade, kwartelei vinaigrette van balsamico en truffel  
17.50

Tartaar van rode paprika met gemarineerde asperges  
geschroeide halloumi en krokante uienringen  
12.50

**Soepen**

Krachtige ossenstaartbouillon, fijne groenten, Madera  
8.50

Velouté van asperges, achterham en kervel  
9.50

Kreeftenbisque royal, lobbige room, Armagnac

14.50  
  
**Hoofdgerechten vegetarisch**

Quiche van jonge prei met gruyère, Pappardelle met groene asperges en walnoot  
23.50  
Asperges op twee manieren met truffelroerei en saus Hollandaise

23.50

**Hoofdgerechten vis**

Filet van heilbot met Brabantse asperges, amandeltjes en een saus Hollandaise  
25.50  
Gebakken kabeljauwfilet, krokante gamba, gestoofde spinazie en een witte wijnsaus  
26.50  
Geroosterde zeebaarsfilet, gebakken coquille, tomaten risotto en groene kruidensaus  
26.50  
  
Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes en een blanke botersaus  
45.00

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

**Hoofdgerechten vlees**

Asperges Brabançonne met gewelde achterham

peterselie aardappeltjes en Hollandaise saus

26.50

Gesauteerde parelhoenfilet met ravioli van artisjok en morille/truffelsaus   
26.50  
  
Gebraden filet en kotelet van het weidelam met een saus van rozemarijn en tijm  
31.50  
  
Tournedos Ierse ossenhaas, rode port sjalottensaus, quiche Lorraine  
26.50 (120 gram) | 34.50 (180 gram)

supplement asperges ( 5 st. )  
8,50

**Desserts**

Assortiment van geselecteerde kazen ( 5 st.) notenbrood en vijgencompote  
15.50

Aardbeien Romanoff met bourbon vanille-ijs kletskop van framboos  
11.50

Coupe de Sorbet, sorbetijs met zomers fruit en crème chantilly

11.50

Bavarois van sinaasappel en kwark, witte chocolade,   
rood fruit en ijs van framboos  
11.50

Lievelingsdessert:  
Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen  
20.00

**Koffie specialiteiten**-9,50-

Franse koffie, met Grand Marnier  
\*\*\*\*\*\*\*  
 Ierse koffie, met Jameson Irish whiskey  
\*\*\*\*\*\*\*  
Rüdesheimer koffie, met Asbach Uralt  
\*\*\*\*\*\*\*  
Italiaanse koffie, met Amaretto di Saronno  
\*\*\*\*\*\*\*  
Spaanse koffie, met Likeur 43, of Tia Maria