

Laat u zich verrassen door onze Chef!....

3-gangen voorgerecht hoofdgerecht dessert	42.50
4-gangen voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert	52.50
5-gangen voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht dessert	59.50

Wijnbegeleiding 7,50 per glas

Dineert u liever à la carte....

Voorgerechten

Carpaccio van kabeljauw en tonijn, mousse van rivierkreeft,
Hollandse garnalen, krokante gamba en kruidenvinaigrette

16.50

Krokante gamba's 5 stuks, zoetzure groenten, soja-gembersaus

16.50

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd

19.50 (3stuks 10.00)

Gemarineerde zalm met zacht geschroeide coquille st.-Jacques,
julienne van paling en kervel-kerrie vinaigrette

19.50

Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème,
gedroogde Parmaham en geschaafde Parmezaan

15.00

Rouleau van Parelhoen met pata negra ham, Waldorf-salade,
krullen eendenlever en morille-vinaigrette

17.50

Voorgerechten

Tartaar van het Angusrund met gebakken en krul
van eendenlever, balsamico vinaigrette en kwartelei

19.50

Proeverij Lieweling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,
coquille st.-Jacques, tonijn sashimi, eendenlever, pata negra Iberico ham

22.50

Gefermenteerde Little Gem, tartaar van paprika, bloemkoolcrème
krokante rode ui en kroketje van geitenkaas

15.00

Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten,
geparfumeerd met Madera

8.50

Licht gebonden soep van prei en selderij met tartaar van rivierkreeftjes

9.50

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

13.50

Hoofdgerechten vegetarisch

Ravioli van aubergine met gegrilde groenten, groene asperge en halloumi

23.50

Loempia van kruidenrisotto, truffelroerei, gestoomde groenten, linguine, krokante prei

24.50

Hoofdgerechten vis

Panaché van Schotse zalm, zeebaars en rode mul
met een groene kruidensaus

25.50

Gebakken Skreifilet met krokante gamba en een witte wijnsaus

26.50

Geroosterde tarbot met gebakken coquilles st. Jacques
en saffraan beurre-blanc

34.50

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes
en een blanke botersaus

43.50

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

Hoofdgerechten vlees

Zacht gegaarde speenvarken-filet en koteletje
met een zachte grove mosterdsaus

24.50

Tamme eendenborst á la Orange,
met gebakken witlof, kardemom en sinaasappelsaus

26.50

Gebraden kalfshaas met krokante zwezerik en een truffel-morillesaus

34.50

Tournedos van Ierse ossenhaas met rode portsaus en quiche Lorraine

26.50 (120 gram) | 34.50 (180 gram)

Supplement gebakken eendenlever 10.00

Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,
met rozijnenbrood en appelstroop

15.50

Tarte Tatin van Elstar appel met amandelspijs en kaneel-ijs

11.50

Crème brulee van vanille en Grand Marnier
met sinaasappelmarmelade en ijs van witte chocolade

11.50

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

Liewelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

19.50

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 María