

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

3-gangen   voorgerecht   hoofdgerecht   dessert	45.00
4-gangen   voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	55.00
5-gangen   voorgerecht   soep   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	60.00

Wijnbegeleiding 7,50 per glas

\*\*\*\*\*

## Dineert u liever à la carte....

### Voorgerechten

Tartaar van Schotse zalm, geroosterde tonijn,  
palingmousseline, Hollandse garnalen en krokante gamba  
16.50

\*\*\*\*\*

Krokante gamba's 5 stuks, gestoofde spinazie, soja-gembersaus  
16.50

\*\*\*\*\*

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd  
19.50 (3stuks 10.00)

\*\*\*\*\*

Lauwarme kreeft met coquille st.-Jacques, groene asperge,  
doperwtensalade en kaviaarvinaigrette  
22.50

\*\*\*\*\*

Carpaccio van ossenhaas, truffelcrème, Parmaham,  
geschaafde Parmezaan, kroketje van pastinaak en truffel  
15.50

\*\*\*\*\*

Krokante kalfszwezerik met gebakken eendenlever,  
bataatcrème, tuinboontje en Pedro Ximenez saus  
22.50

## Voorgerechten

Tranches lauwarme eendenborst met krullen eendenlever,  
Zoet/zuur van rode biet en vinaigrette van framboos

17.50

\*\*\*\*\*

Proeverij Lievaling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,  
coquille st.-Jacques, tonijn sashimi, eendenlever, Pata Negra ham

22.50

\*\*\*\*\*

Taartje van Parelcouscous en kerrie met gegratineerde geitenkaas,  
gemarineerde mango, cashewnootje en peterselieolie

15.00

## Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten,  
geparfumeerd met Madera

8.50

\*\*\*\*\*

Licht gebonden soep van waterkers en kervel met gerookte Paling

10.00

\*\*\*\*\*

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

15.00

## Hoofdgerechten vegetarisch

Taartje van Provençaalse groenten met groene asperges, cherry tomaat en feta kaas

24.50

\*\*\*\*\*

Loempia van kikkererwten en bloemkool, gemarineerde King oyster,  
en tomatenrisotto

24.50

## Hoofdgerechten vis

Panaché van zalmfilet, zeebaars en kabeljauw met Hollandaisesaus

26.50

\*\*\*\*\*

Geschroeide zeewolffilet met krokante gamba en een kruiden beurre-blanc

26.50

\*\*\*\*\*

Geschroeide rog vleugel met coquille st.-Jacques,  
amandeltjes, kappertjes en luchtige saffraan-saus

29.50

\*\*\*\*\*

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

Zacht gegaarde varkenshaasfilet met een saus van kastanjechampignons en spekjes

26.50

\*\*\*\*\*

Gebraden tamme eendenborst á la Orange, met kumquats en kardemom

27.50

\*\*\*\*\*

Gesauteerde kalfshaasfilet met krokante zwezerik en morillesaus

36.50

\*\*\*\*\*

Tournedos van Ierse ossenhaas met duxelle van champignon  
en saus beurre café de Paris

26.50 (120 gram) | 35.00 (180 gram)

Supplement gebakken eendenlever:

10.00

## Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,  
met notenbrood en vijgencompote

15.50

\*\*\*\*\*

Taartje van kwark en kersen met meringue en Amarena-ijs

11.50

\*\*\*\*\*

Coupe de sorbet, met vers fruit en crème Chantilly

11.50

\*\*\*\*\*

Gepocheerde perzik met vanille bavaroise, bros van witte chocolade,  
rood fruit en nougatine ijs

11.50

\*\*\*\*\*

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

\*\*\*\*\*

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