

KOUDE VOORGERECHTEN

alle voorgerechten worden geserveerd met Frans stokbrood

Tranches van licht gerookte wilde zalm met krokante sesam en wasabi-limoenmayonaise met daarbij gerookte Volendamse palingfilet met frisse aardappelsalade.

15,00

Klassieke Hollandse handgepelde garnalencocktail met een kleine frisse salade en cognacsaus.

14,00

Gemengde salade van Franse geitenkaas, rode ui, peterselie, gekaramelliseerde walnoten en honing-mosterddressing.

13,50

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, gemengde salade en pestomayonaise.

13,50

Dungesneden "Pata Negra" – Iberico ham, 24 maanden gerijpt, geserveerd met een kleine salade van veldsla, zongedroogde pommedori, en basilicum.

17,50

Proeverij van tranches gerookte zalm, gebakken Coquilles st. Jacques, Hollandse garnalen en een kleine bisque d'Homard.

17,50

WARME VOORGERECHTEN

Bisque d'Homard;

Kreeftensoep met Coquilles st. Jacques, cognacroom en tuinkers.

13,00

Gebakken Coquilles st. Jacques met een stampotje van zeekraal, bosui en zeewier met krokante Pata Negra en citroensaus.

16,00

Franse Escargots uit de oven geserveerd met kruidenboter en daarbij veldsla.

6 stuks 9,00 12 stuks: 15,00

Gebakken ganzenlever uit de Perigord geserveerd met lauwwarme appel en saus van balsamico.

18,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken tarbotfilet waarbij een stampotje van rucola, pommedori en lenteui gecombineerd met chips van Pata Negra en citroen-beurre blanc.

24,00

Limburgse witte asperges klassiek geserveerd met Franse beenham, scharrelei en botersaus.

22,50

Vegetarische optie met Parmezaanse kaas.

19,00

Gebakken tournedos (160 gr.) van de ossenhaas met daarbij gemengde paddenstoelen, gebakken ui, broccoli en groene pepersaus.

25,00

Tournedos Rossini; gebakken ossenhaas (160 gr.) met daarbij als uitbreiding gebakken ganzenlever.

30,00

NAGERECHTEN

Kaasplateau van vier Europese kazen geserveerd met stokbrood en druiven.

12,00

Bol ambachtelijk ijs met slagroom en amandelkletskep.

2,75 per bol

Vanille – Walnoot – Chocolade - Bosvruchten Yoghurt – Mango

Warm puur chocoladetaartje met daarbij slagroom en een kletskep van amandelen.

5,00

Tiramisu van mango en Licor 43 geserveerd met mangosorbetijs en een kletskep van amandelen.

7,50

Petit ‘grand’ dessert:

puur chocoladetaartje, tiramisu van Licor 43 en walnotenijs.

9,50