

KOUDE VOORGERECHTEN

-alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter-

Duet van gerookte Schotse zalm en Volendamse palingfilet waarbij
frisse aardappelsalade.

15,25

Klassieke Hollandse garnalencocktail geserveerd met cognacsaus.

13,00

Lauwarme Yellowfin tonijn met gemarineerde komkommer, sesam en sojasaus.

14,50

Carpaccio van licht gerookt exclusief Wagyu rundvlees met een appel-balsamicodressing
en een klets kop van Parmezaanse kaas.

15,00

Bourgondische salade van tranches ganzenfilet, rilette van de boutjes en 'gessier de
canard' met gekarameliseerde walnoten, spekjes, bospaddenstoelen en portsaus.

14,50

Gemengde salade van Gandaham en geitenkaas met notensla, zongedroogde tomaat en
pestomayonaise.

12,75

Proeverij van vier voorgerechten; gerookte paling met aardappelsalade, Hollandse
garnalencocktailtje, salade van ganzenfilet en Gandaham met geitenkaas en pesto.

17,50

WARME VOORGERECHTEN

Wisselende soep van de dag.

8,00

Escargots met crème de Paris.

6 stuks 9,00

12 stuks 15,00

Krokant gebakken Beemster kalfszwezerik waarbij witlof en kalfsjus.

€ 15,75

Gebakken ganzenlever uit de 'Perigord' geserveerd met zoete appel en balsamico saus.

€ 16,00

HOOFDGERECHTEN

Dagverse vis met bijpassend garnituur en begeleidende saus.
€ dagprijs

Tarbot in roomboter gebakken met getourneerde worteltjes, pommes mousseline en grove
Dijon mosterdsaus.
€ 26,50

Gebakken kabeljauwhaas geserveerd met wilde spinazie, bosui, verse pasta en
roquefortsaus.
€ 24,00

Gebakken tournedos met brunoise van wintergroenten, gebakken paddenstoelen en groene
pepersaus.
€ 26,00

In zijn eigen jus gebraden ganzenborst met gekarameliseerde witlof, aardappelgratin en
bramen-portsaus.
€ 25,00

Duet van gegrilde Beemster kalfsoester met krokantjes van zijn zwezerik waarbij hutspot
en dubbel getrokken kalfsjus.
€ 26,00

Met verse groenten gevulde paprika uit de oven waarbij pasta en blauwschimmel-kaas.
(vegetarisch)
€ 21,50

MENU'S

Menu du Cuisinier

Laat u door Etienne verrassen door een samenspel van verse ingrediënten en producten uit
de streek en het seizoen.

3-gangen	35,00
4-gangen	45,00
5-gangen	55,00

Wijnarrangement

Bij elke gang serveert Eveline een glas wijn die is afgestemd op het gerecht.

3-gangen	20,00
4-gangen	26,00
5-gangen	32,00