

Dinerkaart

TIP! Bestel alvast een aperitief voordat je start met het ontdekken van onze gerechten.

Onze favoriet: Finca LaPiedra Gewürztraminer

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG € 7,50

PADDENSTOELENROOMSOEP MET TRUFFEL € 7,50

Beukenzwam, shiitake, kastanje champignons, truffel en vegan room

CARPACCIO KLASSIEK € 12,50

Gemengde salade romatomaat, Parmezaanse kaas, balsamico dressing en pijnboompitjes

ZALM TARTAAR VAN VERSE GEROOKTE ZALM € 14,50

Gemarineerd in soja en sesamolie, bosui, wakame, wasabi mayonaise en furikake

PASTEITJE VAN BIOLOGISCHE KIP VAN TANTE DOOR € 13,50

Doperwtjes en chanterellen

SALADE VAN GESTOOFDE PEER € 12,50

Walnoten, blue stilton, goji bessen en dadelsiroop

Nice to know: ook mogelijk als vegan gerecht

GEGRILDE OCTOPUS € 14,50

Taggiasche olijven, zwarte knoflook mayonaise en inktvisinkt

HOOFDGERECHTEN

SPIES VAN RUNDERHAAS € 21,50

Malse stukjes steak, paprika, spek, Stroganoff saus, salade en verse friet

PARELHOEN € 21,50

Op de huid gebakken parelhoen, zuurkool, rode wijnjus en aardappelpuree

LIVAR LENDE € 22,50

Limburgs klooster varken met zout korst, mosterdjus, salade en aardappelgratin

GEGRILD HERT € 23,50

Geroosterde spruitjes, amandelschaafsel, rode wijn jus met een vleugje pure chocolade en aardappelpuree

Wijn spijs combi: Syrah, Paul Jaboulet Aïne of Costasera Amarone Riserva

Dinerkaart

KABELJAUW HAAS € 23,50

Noordzee kabeljauw en papillote, salade en huisgemaakte friet
Wijn spijs combi: Chablis 1er Cru Vau de Vey

PASTA CAMEMBERT € 19,50

Camembert rustiek uit de oven gevuld met verse fettuchini, truffel en frisse groene salade
Wijn spijs combi: Chardonnay Barrique of Pinot Noir Vintage Widow

ZUID INDIASE CURRY € 20,50

Kruidig en spicy, saffraan pilav rijst, bloemkool, wortel, zoete aardappel, koriander, kokosmelk, tomaat, kikkererwten en spinazie

ODE AAN OTTOLENGY € 19,50

Heel geroosterde bloemkool met za'atar, gekonfijte citroen, aubergine puree, yoghurt, kruiden en wortels
Nice to know: een van de befaamde vegetarische gerechten van Isrealische kok Ottelengy

DESSERT

BREAD AND BUTTER PUDDING *bevat alcohol* € 9,50
Walnootijs en boeren jongens

TIRAMISU OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN *bevat alcohol* € 9,50
Mascarpone, ei, langevingers, espresso en Amaretto

TONKA BOON CRÈME BRÛLÉE MET VANILLE IJS € 9,50
Room, Tonka boon en vanille ijs

KAAS PLATEAU € 12,50
Diverse Hollandse harde en zachte kazen, crackers, appelstroop, noten en druiven
Wijn spijs combi: Tawny Port & Beerenauslese, Esterházy

3-GANGENDINER € 39,50

Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht
Kaasplateau + € 3,-