

Voorgerechten

Brood; Fleur de Sel en Spaanse olijfolie
Bread; Fleur de Sel and Spanish Olive oil
3,50

Knoflook-kaas brood uit de oven
Garlic-cheese bread out of the oven
5,50

Soep van het seizoen
Soup of the season
5,50

Runder carpaccio
Beef carpaccio
Basilicum dressing, pijnboompitten, oude kaas, rode ui,
kappertjes
Basildressing, pine nuts, old cheese, red onion, capers
€9,-

Duo wilde ham
Duo wild ham
Wildzwijnham / hertenham, zuurkoolsalade en
cranberry dressing
Wild boar ham / deer ham, sauerkraut salad and
cranberry dressing
9,50

Camembert
Camembert uit de oven, truffelolie, toast en salade
Camembert out of the oven, truffle oil, toast and salad
8,50

Trio van zalm met brioche
Trio of salmon with brioche
Gerookte zalm, zalmtartaar en gebakken zalm,
truffelaardappel, zoete uiencompote
Smoked salmon, salmon tartare and baked salmon, truffle
potato, sweet onion compote
9,50

Liever een salade? Deze hebben wij op onze lunchkaart staan!

Grill specials

Spare ribs
Zoet, pittig
Sweet, spicy
18,50

Mix Grill
4 verschillende vleessoorten
4 different kind of meat
19,50

Alle grill gerechten worden geserveerd met frites,
knoflooksaus en salade
Every dish is served with fries, garlicksauce and salad

Hamburgers Burgers

Het:Heden burger
100% rundvlees, pancetta, truffelmayo, taleggio
100% beef, pancetta, trufflemayo, taleggio
15,-

Classic BBQ burger
100% rundvlees, BBQ saus, cheddar, tomaat, uien, pancetta,
augurk
100% beef, BBQ sauce, cheddar, tomato, onions, pancetta,
pickels
15,-

Home made Vegetarische hamburger
100% vegetarisch, kikkererwten, peterselie, komijn,
geroosterde paprika hummus
100% vegetarian, chickpeas, parsley, cumin, roasted pepperbell
hummus
15,-

Alle burgers worden medium geserveerd met frites en mayonaise. All
burgers are served medium with french fries and mayonaise.

Hoofdgerechten

Black Angus steak

200gr, Ratatouille , aardappelgarnituur, seizoensgroenten,
gepofte knoflookjus

200gr, Rataouille, potato garnish, seasonal vegetables, puffed
garlic gravy

21,50

Eendenborstfilet

Duck breast fillet

Gekarameliseerde witlof, aardappelgarnituur en
balsamicostroop

Caramelized chicory, potato garnish, balsamic syrup

21,50

Jacht van het seizoen

Hunt of the season

Dagprijs

Daily price

Parelhoen

Guinea fowl

Bospaddenstoelen, aardappelgarnituur, gorgonzolasaus

Forest mushrooms, potato garnish, gorgonzolasauce

21.50

Zeebaars filet

Sea bass fillet

Gegrilde groenten, aardappelgarnituur, romescosaus

Grilled vegetables, potato garnish, romescosauce

23

Noordzeevis special

North sea fish special

Dagprijs

Daily price

Vegetarische gerechten

Pompoenrisotto

Pumkinrisotto

Venkel, shiso cress, geitenkaas en pistache noten

Fennel, shiso cress, goatcheese, pistachio nuts

20

Truffel gnocchi

Truffle gnocchi

Bospaddenstoelen, tuinkers en Parmezaan

Forest mushroom, cress, Parmasan

20

High Wine

5 gangen verrassingsmenu
inclusief 5 bijpassende wijnen

5 course surprise menu
Including 5 matching wines

49,50

3,4,5 gangen verrassingsmenu

3,4,5 course surprisemenu

29,50 / 32,50 / 37,50

Wij houden rekening met allergieën en/of dieetwensen
We consider allergies / dietary requirements

Dessert

Oublie dame blanche

Vanille ijs, Zeezout karamel en chocolade saus
Vanilla ice, Seasalt caramel and chocolate sauce

8

Vanille Crème Brulee

Huisgemaakte vanille crème brulee
Homemade vanilla crème brulee

8

Dessert van de chef

Wisselend dessert van de chef
Chef's special dessert

8

Kaasplateau

Cheeseplatter

12

Home made pie

Worteltaart / Carrotcake
Cheesecake met frambozensaus / Cheesecake with raspberry
sauce

Appeltaart / Apple pie

4,50