



Voorgerechten vlees

Steak tartaar met Little Gemsla, baconmayonaise en een crostini
van ciabatta

11,50

Château la Rose Saint Bonnet 2015 - Frankrijk - Bordeaux - Rode wijn

5,65

Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes,
spekjes en notensla

12,75

Fontella Chianti Sangiovese 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,65

Rosé gebraden kalfsvlees met een salade van tuinboontjes, appel
en spekjes, geserveerd met Madeiradressing

13,25

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

4,90

Dun gesneden gegaarde lamsbout geserveerd op een salade van asperges
met een gelei van grenadine, aceto, basilicum
en gefrituurde kappertjes

13,50

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rioja - Rode wijn

4,70

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
vraag naar onze allergenenlijst.



Voorgerechten vis

Huisgemaakt garnalenkroketje met citroenmayonaise, vergezeld door een glaasje krabsoep en gebakken coquille met wakamé, frisse salade en pikante kletskep

15,95

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Calley - Witte wijn
5,65

Carpaccio van tonijn met frisse sla, gegrilde groene asperges en mayonaise met een vleugje Pernod

13,50

Zenato Pinot Grigio 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn
5,90

Gemarineerde tagliatelle van asperges op Little Gemsla met gerookte forel en zalm begeleid door mierikswortel crème

12,50

Zenato Pinot Grigio 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn
5,90

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst.



Voorgerechten Vegetarisch

Crème brûlée van geitenkaas met feta-olijvencake geserveerd met
tomatengel en stroop van Marsala

10,50

Sancerre Domaine Salmon 2017 - Frankrijk - Loire - Witte wijn

7,85

Salade van diversen soorten sla, groene en witte asperges met
aspergeschuim begeleid door pestomayonaise
en gepofte rode paprika

10,95

Domaine du Tariquet Classic 2017 - Frankrijk - Gascogne - Witte wijn

4,70

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
vraag naar onze allergenenlijst.



Soep

Gebonden aspergesoep met aspic van gehakt ei en peterselie

7,50

Bisque van krab en een garnituur van zeevruchten geserveerd met
crostini en rouille

8,75

Lamsbouillon met stukjes asperges en tomaatconcassé

7,75

De soep wordt geserveerd met vers gebakken
oerbrood, kruidenboter en roomboter.

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
vraag naar onze allergenenlijst.



Hoofdgerechten Vis

Gegrilde doradefilet met sugarsnaps, limoenrisotto begeleid door witte wijnsaus met een vleugje citroenbrandewijn

21,50

Domaine du Tariquet 2017 - Frankrijk - Gascogne - Witte wijn

4,70

Gebakken hele forel met voorjaarsgroententaart en een heldere vissaus met kappertjes, dragon en gehakte cornichons

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

19,75

Hubert Beck Pinot Blanc - Frankrijk - Alsace - Witte wijn

5,50

Gebakken zalmfilet met verse asperges, in citroensap gegaarde krieltjes, geserveerd met witte wijnsaus en olie van tomaat

23,75

Chablis Domaine des Genèves 2016 - Frankrijk - Bourgogne - Witte wijn

6,90

Gebakken zeetong met haricots verts en citroenboter
(indien voorradig)

Dit gerecht serveren wij met frites, of roseval aardappel uit de oven

39,75

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2018 - Chili - Colchagua Valley - Witte wijn

5,65

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst.



Hoofdgerechten vlees

Asperges uit Ulvenhout met ham, gekookte krieltjes,
ei en gewelde boter

23,50

Hubert Beck Pinot Blanc - Frankrijk - Alsace - Witte wijn

5,50

Gebakken tournedos met een filodeegbakje gevuld met tuinbonen in
room en bonenkruid, geserveerd met een gepofte aardappel
en jus van salie

24,75

Brazin Old Vine Zinfandel 2015 - Verenigde Staten - Californië - Rode wijn

6,40

Gebakken lamsfilet met asperges, gekookte krieltjes begeleid door
een honing tijmjus

26,75

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rioja - Rode wijn

4,70

Rosé gebraden eendenborstfilet met roerbak asperges, gepofte
aardappel en sinaasappel marmeladejus

20,75

Fontella Chianti 2016 - Italië - Toscane - Rode wijn

5,65

Gegrilde entrecote met aardappelrösti, haricots verts
en een kalfsjus met rosébier

22,50

Château la Rose Saint Bonnet 2015 - Frankrijk - Bordeaux - Rode wijn

5,65



Hoofdgerechten Vegetarisch

Linguine met gebakken champignons, groene en witte asperges,
begeleid door een bieslook roomsaus

18,75

Domaine Paret Viognier Pastourou 2017 - Frankrijk - Pays d' Oc - Witte wijn
5,15

Gnocchi met aspergeroomsaus, verse asperges, huisgedroogde
tomaten en Grand Cru oude geitenkaas

19,95

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2017 - Italië - Veneto - Witte wijn
5,90

Supplement roseval aardappel uit de oven: €2,60

Supplement frites: €2,60

Supplement groenten: €3,60

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze
allergenenlijst.



Desserts

Bakje van chocolade gevuld met vanille parfait, mousse van
Ruby chocolade en gel van cacao

9,00

El Candado PX Valdespino - Sherry

5,65

Lemon meringue pie met schuimige saus van prosecco en
verse aardbeien

9,50

Aardbeien Romanoff taartje met biscuit, geconfijte
sinaasappel zestes, geserveerd met granité van aardbeien en
Grand Marnier

9,95

Kaasplankje met kazen uit binnen- en buitenland geserveerd met
rozijntoast en pruimencompôte

12,95

Barros Colheita 1998 - Rode port

9,20

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,

Vraag naar onze allergenenlijst.



Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes
4,95

Irish coffee
Met Jameson Whiskey
7,10

French coffee
Met Grand Marnier
7,95

Italian coffee
Met Amaretto
7,95

Spanish coffee
Met Tia Maria
7,10

Wij kunnen u ook een single malt whisky, cognac of een likeur serveren.
Vraag onze medewerkers naar ons assortiment.