



Voorgerecht vlees

Gebruneerd torentje eendenlevermousse en gerookte eendenborst met
appelcompote, rozijnen broodtoastje en truffeldressing

€ 11,75

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Knolrolletje met ossenworst, dunne gefrituurde knoljulienne en
gebakken knol in sesamolie en sesamzaad

€ 9,75

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

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

€ 12,75

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn

€ 4,90

Duo van gebraden runderentrecôte en bloedworst, op salade van
geroosterde wintergroenten en een compote van rode kool

€ 12,50

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

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

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Voorgerecht vis

Mousse van gerookte makreel met espuma van knolselderij en
doperwtencrème met koriander

€ 9,50

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

€ 5,75

Salade met een gegrild stukje tonijn, soya-gel en een marshmallow
van gember

€ 13,25

Chablis Domaines de Geneves 2014 - Frankrijk - Witte wijn

€ 6,75

Garnalenspiesjes met kummel- doperwtencrème, knoflookmayonaise en
salade van spinazie en zongedroogde tomaat

€ 12,00

Domaine Paret Viognier Pastourou 2015 - Frankrijk - Witte wijn

€ 5,00

Schelvis in tempurabeslag, geserveerd met schuim van
remouladesaus, geserveerd met relish van diverse uien

€ 10,75

Domaine du Tariquet Classic 2016 - Frankrijk - Witte wijn

€ 4,60

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

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Voorgerecht Vegetarisch

Camembert op kletzenbrood, lauwwarm geserveerd met een salade van knolraap, appel en walnoot, begeleid door lavendelhoning

€ 8,95

Sancerre Domaine Salmon 2016 - Frankrijk - Witte wijn

€ 7,65

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

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Soep

Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en bieslook

€ 6,50

Gevogelte dragonbouillon met quenelles van kalkoen, stukjes tomaat en klets kop van Grana Padano

€ 7,75

Geitenkaassoep met een vleugje honing, geserveerd met appel en walnoot

€ 7,25

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

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Hoofdgerecht Vis

Gegrilde tonijn met gebakken kikkerbil op een rucola stampotje
met knoflookkruidensaus

€ 20,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Gebakken goudbrasem op gestoofde wintergroenten en witte wijnsaus
met grove mosterd

€ 18,50

Chablis Domaines de Geneves 2014 - Frankrijk - Witte wijn

€ 6,75

Rode poonfilet met pastinaak mousseline, gefrituurde schorseneren
en romige vissaus

€ 19,50

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Heilbotfilet uit de oven met een dakje van tomaat, olijf en
Grana Padano op paddenstoel ravioli en pestosaus

€ 20,50

Domaine Paret Viognier Pastourou 2015 - Frankrijk - Witte wijn

€ 5,00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rosevalaardappel in de schil
uit de oven of pommes frites en op aanvraag een frisse salade.

Supplement aardappelen of frites € 2,50

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,

Vraag naar onze allergenenlijst



Hoofdgerecht vlees

Speenvarken filet met gekarameliseerde wortel en gembersaus

€ 16,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Gemarineerde buikspek met een saus van trappistenbier en een loempia van wintergroenten

€ 16,25

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

Tournedos (2x 90 gram) met truffeljus, gebakken polenta en kastanje champignons

€ 26,00

Château Veyrin 2012 - Listrac-Médoc - Bordeaux - Rode wijn

€ 5,50

Struisvogelbiefstuk op gebakken bospaddenstoelen, courgette julienne en sinaasappel Grand Marnier jus

€ 26,50

Brazin Old Vine Zinfandel 2013 - Californië - Rode wijn

€ 6,25

Gestoofde riblap van rund met kalfsjus, Linguini pasta en courgette reepjes

€ 17,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Gegaarde eendenborst afgelakt met kalfsfond en crème de cassis, jus van crème de cassis, geserveerd met geroosterde pompoen

€ 16,50

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn

€ 4,90



Hoofdgerecht Vegetarisch

Fijne linguini pasta met gebakken paddenstoelen melange, saus met Provençaalse kruiden, gegrilde paprika's en Manchego kaas

€ 15,75

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

€ 5,75

Ravioli gevuld met artisjokken, gepofte portobello met geitenkaas gevuld uit de oven, warme honingvinaigrette en rucola

€ 15,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Desserts

Sinaasappelparfait met citroen marshmallow en limoenpeper
crème fraîche

€ 7,25

Cointreau - Likeur

€ 4,75

Spekkoek bavarois met groene thee ijs en zoethout roomsaus
€ 8,25

El Candado PX Valdespino - Jerez de la Frontera - Dessertwijn

€ 5,50

Chocolademousse met gekonfijte kumquats en een witte chocolade
krokantje

€ 6,75

Frangelico - Likeur

€ 4,00

Perencrumble met kaneel roomijs

€ 7,25

Amaretto

€ 4,25

Kaas van koe, geit en schaap uit de streek met
druiven compote

€ 9,75

Barros Colheita 1998 port - Portugal - Douro - Rode Port

€ 9,00

Met kaneel, anijs en karamel gemarineerde en gegaarde ananas
geserveerd met walnoten ahorn roomijs en slagroom

€ 6,95

Licor 43

€ 4,75

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,

Vraag naar onze allergenenlijst



Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes
€ 4,65

Irish coffee
Met Jameson Irish Whiskey
€ 6,75

French coffee
Met Grand Marnier
€ 7,50

Italian coffee
Met Amaretto
€ 7,50

Spanish coffee
Met Tia Maria
€ 6,75

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



Hoofdgerecht vlees

Speenvarken filet met gekarameliseerde wortel en gembersaus

€ 16,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Gemarineerde buikspek met een saus van trappistenbier en een loempia van wintergroenten

€ 16,25

Finca Monica Rioja 2015 - Spanje - Rode wijn

€ 4,60

Tournedos (2x 90 gram) met truffeljus, gebakken polenta en kastanje champignons

€ 26,00

Château Veyrin 2012 - Listrac-Médoc - Bordeaux - Rode wijn

€ 5,50

Struisvogelbiefstuk op gebakken bospaddenstoelen, courgette julienne en sinaasappel Grand Marnier jus

€ 26,50

Brazin Old Vine Zinfandel 2013 - Californië - Rode wijn

€ 6,25

Gestoofde riblap van rund met kalfsjus, Linguini pasta en courgette reepjes

€ 17,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

€ 4,80

Gegaarde eendenborst afgelakt met kalfsfond en crème de cassis, jus van crème de cassis, geserveerd met geroosterde pompoen

€ 16,50

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn

€ 4,90



Hoofdgerecht Vegetarisch

Fijne linguini pasta met gebakken paddenstoelen melange, saus met Provençaalse kruiden, gegrilde paprika's en Manchego kaas

€ 15,75

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

€ 5,75

Ravioli gevuld met artisjokken, gepofte portobello met geitenkaas gevuld uit de oven, warme honingvinaigrette en rucola

€ 15,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

€ 5,50

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Desserts

Sinaasappelparfait met citroen marshmallow en limoenpeper
crème fraîche

€ 7,25

Cointreau - Likeur

€ 4,75

Spekkoek bavarois met groene thee ijs en zoethout roomsaus
€ 8,25

El Candado PX Valdespino - Jerez de la Frontera - Dessertwijn

€ 5,50

Chocolademousse met gekonfijte kumquats en een witte chocolade
krokantje

€ 6,75

Frangelico - Likeur

€ 4,00

Perencrumble met kaneel roomijs

€ 7,25

Amaretto

€ 4,25

Kaas van koe, geit en schaap uit de streek met
druiven compote

€ 9,75

Barros Colheita 1998 port - Portugal - Douro - Rode Port

€ 9,00

Met kaneel, anijs en karamel gemarineerde en gegaarde ananas
geserveerd met walnoten ahorn roomijs en slagroom

€ 6,95

Licor 43

€ 4,75

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,

Vraag naar onze allergenenlijst



Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes
€ 4,65

Irish coffee
Met Jameson Irish Whiskey
€ 6,75

French coffee
Met Grand Marnier
€ 7,50

Italian coffee
Met Amaretto
€ 7,50

Spanish coffee
Met Tia Maria
€ 6,75

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