

VOORGERECHT/TUSSENGERECHT

OESTER	4.00
MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT EN/OF OP OOSTERSE WIJZE	
CARPACCIO VAN BLACK ANGUS RUND	15.00
RUCOLA, GEGRILDE KONINGSZWAM, ZWARTE OLIJF, PIJNBOOMPITTEN EN EEN MAYONAISE VAN GEROOKTE CHAMPIGNON	
SCHAAL- EN SCHELPDIERENSOEP	12.50
OP OOSTERSE WIJZE EN GEVULD MET ASPERGE, PAKSOI EN GAMBA	
ZWEZERIK	18.50
COMPOTE VAN RODE UI, CRÈME VAN AARDPEER, WITLOF EN EEN RODE WIJNJUS	
ROODBAARS	14.00
CRÈME VAN DOPERWT, DASLOOK, DOPERWTEN EN EEN CITROEN BEURRE BLANC	
KREEFT	18.50
SALADE CANNER KREEFT, GEMARINEERDE ASPERGE, KROPSLA, INGELEGDE RODE UI EN CROUTONS	
TOMAAT (V)	13.50
CEVICHE VAN TOMAAT, PANNACOTTA VAN TOMAAT, INGELEGDE RODE UI, PARELS VAN ACETO BALSAMICO EN KRUIDENSALADE	
BROOD MET DIPJES (2 PERS.)	6.00

HOOFDGERECHTEN

SCHOLFILET	27.50
POMMES DAUPHINE, SEIZOENSGROENTEN EN EEN SAFFRAANSAUS	
ASPERGE (V)	23.50
KROKANTE WITTE EN GROENE ASPERGE, TUINBONEN, GEPOFTE PAPRIKA, CRÈME VAN AARDPEER, GEMARINEERDE SHIITAKE EN EEN HOLLANDAISESAUS	
KALFSSUKADE	28.50
COMPOTE VAN AUBERGINE, GROENE ASPERGE, GNOCCHI EN EEN ROZEMARIJNJUS EXTRA GENIETEN; SUPPLEMENT ZWEZERIK 7.50	
ZEEBAARS EN GAMBA	24.50
CRÈME VAN AARDAPPEL, GEGRILDE GROENTEN EN EEN SAUS VAN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	
TOURNEDOS	34.00
SEIZOENSGROENTEN, POMMES DAUPHINE EN EEN RODE WIJNJUS	
SIDE DISH (2 PERS.)	
HUISGEMAAKTE FRIET MET MAYONAISE	5.00
SALADE	5.00
GROENTE	6.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ROOMPARFAIT, BOERENJONGENS EN PECCANNOOT	10.00
MOELLEUX WARM CHOCOLADE CAKEJE, GANACHE VAN WITTE CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT EN EEN SORBET VAN PASSIEVRUCHT	11.00
AARDBEIENTAARTJE GEMARINEERDE AARDBEIEN, ROMANOFF EN EEN SORBET VAN AARDBEI	10.00
DESSERTPLANK (P.P.) EEN GRAND DESSERT OM TE DELEN (VANAF 2 PERS)	12.00
KAASPLANK BROOD, COMPOTE EN NOTEN	12.00