
VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten serveren we met brood

Salade Niçoise met stukjes vers gebakken tonijn  1 - 5 - 7

Rilette van kabeljauw aangemaakt met wasabi-crème en een limoenmayonaise  3 - 6 - 8


Pastrami van kalfsvlees  2 - 4  10 - 13

Rundercarpaccio met truffelmayonaise en rucola sla  5 - 7  13

 Parelcouscoussalade met granaatappel en avocado  1 - 2  10

Zes oester geserveerd op ijs  7 - 9

(supplement € 8 – geserveerd met een glas Chablis supplement € 16)


Proeverij uit de zee met een halve kreeft, een garnalenkroket  2 - 3 - 8
en een vissoepje (supplement € 8)


SOEPEN

 Tomaten-groentesoep met gehaktballetjes


 Waterkerssoep met zalmsnippers

Kreeftensoep met witvis en groene kruiden (supplement € 3)

 Witte wijn aanbeveling


 Rode wijn aanbeveling

 Dessertwijn aanbeveling

 Als vegetarisch gerecht mogelijk

 Vegetarisch

VOOR- EN TEVENS ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN

Twee Hollandse garnalenkroketten met gefrituurde peterselie  2 - 3 - 6
en ravigottesaus (als hoofdgerecht 3 stuks)

Luikse gehaktballetjes, specialiteit van de chef  10 - 13 - 14

 Salade gekarameliseerde geitenkaas met honing en pecannoten  2 - 4 - 5


 Ravioli gevuld met Rypenaer kaas met een tomaten-basilicum saus  1 - 6  13

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten serveren wij met friet en sla


In roomboter gebakken sliptongetjes (3) met botersaus  5 - 6 - 8


Kabeljauw met een beurre blanc saus en spinazie  1 - 2 - 3

Lauwarme hele kreeft met botersaus en citroen (supplement € 15)  5 - 7 - 9

Kippenborst gewikkeld in parmaham en dragonsaus  3 - 6  10 - 13

Kalfsentrecote met groene kruidensaus  10 - 14 - 16

Spies van diamanthaas met paprikasaus  12 - 14 - 15


Tournedos met rode wijnsaus en groene asperges  12 - 14 - 15
(160 gram supplement € 6 – 250 gram supplement € 12)

 Vegetarische lasagne met voorjaarsgroenten en tomaat  6  12 - 13


Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

NAGERECHTEN


Aardbeien Romanoff  17

Crème brûlée met mango en wit chocolade-ijs  18 - 20

Trio van sorbetijs met fruit en slagroom  17 - 18 - 20

Bokkenpootjes-tiramisu met vanillesaus  18 - 19

Café Gourmand, kop koffie met huisgemaakte lekkernijen en een koffielikeur naar keuze
(Tia Maria, Baileys of Amaretto Disaronno)

Kaasplankje van 4 kazen - vraag naar onze kaaskaart en maak zelf uw keuze  19
(supplement € 6)

GERECHTEN (exclusief de supplementen)

Voorgerechten	€12
Soepen	€8
Hoofdgerechten	€20
Nagerechten	€8

MENU'S (exclusief de supplementen)

Voor-, hoofd- en nagerecht	€34
Voor- en hoofdgerecht	€29
Hoofd- en nagerecht	€26
Voor-, soep-, hoofd- en nagerecht	€40