



## VOORGERECHTEN

**Tartaar van zalmfilet** I appel I bosui I asperges I gefrituurde eidooier I kruiden-mayonaise I 15,50

**Ceviche van zeebaarsfilet** I Taggiasche olijven I trostomaat I pancetta dressing I 15,50

**Coquilles in sesamzaad - gefrituurd** I sushirijst I tobiko I groene kroepoek I roomsaus met wakame I 17,50

**Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamico dressing I 15,25

**Salade met Blue Stilton** I verse bosbessen I gepofte rode ui I dressing van bosbessen en rode wijnazijn I 15,75

**Huisgemaakte kalfsravioli in bouillon** I dungseden tonijnfilet I asperge lucifers I shiitake I paprika I 17,50

**(V) Burrata & parmaham** I tartaar van tomaat I olijven I kappertjes I pistache I frisée salade I 16,75 **Vegetarisch** 14,25

**(V) Romige aspergesoep** I asperges I gekookt ei I beenham I bladerdeegstengel I 9,25

**Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia I 7,75

**Charcuterieplank met asperges** I crème brûlée van asperges I boerenpaté I zoetzure asperges I hooi-achterham I coppa di Parma I parmaham I gefrituurde asperge I salade met asperges I 20,50

**Caesar salade** I krokant gefrituurde kippendij I Romeinse sla I speklinten I Parmezaanse kaas I olijven I ansjovis I sud `n` sol tomaat I gepocheerd ei I Caesar dressing I 15,50

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 15,50 *met eendenleverkrullen* 20,00

**Oosterse salade met kippendijen in kataifi** I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 15,00

**Rosbief van gerookte ribeye** I mizuna salade I gemarineerde beukenzwammetjes I chips van truffelaardappel I hoisin mayonaise I 16,25



## H O O F D G E R E C H T E N

**Vis van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!  
I 25,75

**Voorjaarskabeljauw uit de oven** I tomaat I Parmezaanse kaas I asperges I quinoa I dashi botersaus I 25,50

**V**erse tagliatelle met gekarameliseerde asperges I spinazie I gekookt ei I gerookte amandelen I sud `n sol tomaat I botersaus I 22,00

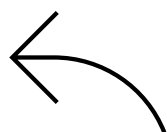
**Asperges met beenham** I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I botersaus met nootmuskaat I 24,50

**Gebakken maïskip gevuld met chorizo en roomkaas** I tagliatelle I rozemarijn roomsaus I 23,00

**Lamscurry** I aubergine I rozijnen I feta I kruidige parelcouscous I 22,00

**Tournedos (MRIJ) van de grill** I gekonfijte rode ui I champignons I knoflook-dragonsaus I 36,50

**Zuid-Amerikaanse runder ribeye (250 gr)** I gefrituurde pimientos de Padrón I handgesneden verse friet I harissasaus I 26,50



**Ontdek onze heerlijke wijnen!**  
**Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.**



## ASPERGES

### 3-gangen keuzemenu voor 39,50

**Romige aspergesoep** I asperges I gekookt ei I beenham I bladerdeegstengel  
of

**Tartaar van zalmfilet** I appel I bosui I asperges I gefrituurde eidooier I kruiden-  
mayonaise I

\* \* \*

**Asperges met beenham** I gratin van krielaardappel I gefrituurd ei I botersaus met  
nootmuskaat I

\* \* \*

**Kaasplateau van Michel van Tricht** I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I  
of

**Éclair met aardbeien mascarpone** I witte chocolade ganache I gemarineerde aardbeien I  
gemarmerd aardbeienijs I

## KINDERGERECHTEN

voor onze kleine gasten tot en met 12 jaar

**Tomatensoepje** I 4,25

**Krokante kiphapjes** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

**"Bourgondiër" kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

**Mini broodje hamburger** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 4,50



## N A G E R E C H T E N

**Limoncello-tiramisu** I citroen-gummy I muntgel I sinaasappel crumble I citroenijs I 10,25

**Schwarzwälder Kirsch dessert** I chocolade brownie I amarena-kers bavarois I luchtige chocolademousse I vanilleroomijs I 10,25

**Cheesecake-boterkoek** I frambozencompote I bosvruchten yoghurtijs I 10,25

**Éclair met aardbeien mascarpone** I witte chocolade ganache I gemarineerde aardbeien I gemarmerd aardbeienijs I 10,25

**Dessert van onze leerling Joep** I laat u eens verrassen! I 10,25

*Liever een after dinner cocktail?* **Espresso Martini** I 10,00

## KAZEN van Michel van Tricht

Kaaslinears  
Van Tricht

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 15,00

**CHAOURCE MORIN** Rauw koemelk kaasje uit de Franse regio's Bourgogne en Champagne. Onder de witte, donzige korst zit een redelijk stevig kaasje met smeuije randen. De smaak is fruitig met frisse melkzuren.

**SAINTE MAURE** Geitenkaasje in cilindervorm bedekt met een dun laagje as en met in het midden van de kaas een rietje ter versteviging. Dit kaasje van rauwe geitenmelk komt uit de Loire Vallei in Frankrijk en heeft een frisse, nootachtige smaak.

**ALEX** Een harde "berg" kaas uit Beieren, Duitsland. Gemaakt van de rauwe melk van koeien die vrijuit grazen in de bergen. De kaas heeft een zachte, boterachtige textuur en een fruitige, grassige en iets kruidige smaak.

**TALEGGIO LATTE CRUDO** Een klassieker uit Lombardije, die al sinds de middeleeuwen wordt gemaakt. Deze rauwmelkse variant heeft 5 maanden gerijpt op houten planken. Het is een iets zoete en volle kaas met een ruwe roodgewassen korst.

**SHROPSHIRE COLSTON BASSETT** Blauwschimmel kaas van gepasteuriseerde koemelk die gemaakt wordt op dezelfde manier als Stilton. De kleur is oranje door toevoeging van natuurlijke kleurstof. De kaas heeft een vrij zachte, romige structuur en licht pikante smaak.



## DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,15
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,25
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,25
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 9,75