



## VOORGERECHTEN

**V** **Lichtgebonden bospaddenstoelensoep** I dungseden paddenstoelen I 7,75

**Carpaccio van verse zalm** I bieslook I furikake I zoetzure rode ui I rucola I wilde radijs I citrus dressing I 16,25

**Gemarineerde gamba`s & parmaham** I watermeloen I fris e salade I dressing van watermeloen I 16,25

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

**V** **Burrata** I bulgur salade I grapefruit I munt I peterselie I cashewnoten I granaatappel-dressing I 15,25

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

**Charcuterieplank** I parmaham I boerenpat  I hooi-achterham I coppa di Parma I ingelegde groenten I paprikahummus op brioche I bastoncino met olijf I 20,00

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I drierd 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

**Tataki van runderbavette** I rettich I komkommer I wortel I pruimtomaatjes I soja-sesam dressing I 16,25

**Lamshaasje in kataifi** I gemarineerde beukenzwammetjes I paksoi Shanghai I sherry-stroopje I 16,25

**Vitello tonnato** I dungseden kalfssukade I tonijnmayonaise I kappertjes I tuinkers I rode ui I mizuna salade I 16,25



## HOOFDGERECHTEN

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

**Zeebaarsfilet van de grill** I gewokte witlof I krielaardappeltjes uit de oven I balsamico-saus I 26,25

**V Paddenstoelenlasagne** I truffel ricotta I groene asperges I salade I 22,25

**V Halloumi burger van de grill** I sesambol I Old Amsterdam I gebakken ei I augurk I uienringen I tomaat I gefrituurde uitjes I gerookte BBQ-saus I 22,25

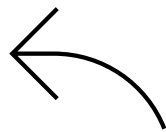
**Wagyu burger van de grill** I sesambol I Old Amsterdam I gebakken ei I augurk I uienringen I tomaat I gefrituurde uitjes I gerookte BBQ-saus I 23,00  
*met eendenleverkrullen 28,00*

**Rosé gebraden lamsrollade** I risotto I gegrilde groenten I oreganosaus I 24,75

**Tournedos (MRIJ) van de grill** I krielaardappeltjes uit de oven I zwarte knoflook-roomsaus I 34,50

**Kalfsstoofpot** I gerookte paprikapoeder I pappardelle I 23,75

**Gebakken eendenborstfilet** I gefrituurd maiskoekje I gelakte aubergine I ponzu-roomsaus I 23,75



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



## Z O M E R M E N U

### 3-gangen keuzemenu voor 39,75

**Carpaccio van verse zalm** I bieslook I furikake I zoetzure rode ui I rucola I  
wilde radijs I citrus dressing I

of

**Vitello tonnato** I dingesneden kalfssukade I tonijnmayonaise I kappertjes I tuinkers I  
rode ui I mizuna salade I

\* \* \*

**Kalfsstoofpot** I gerookte paprikapoeder I pappardelle I

\* \* \*

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

**3 soorten sorbetijs** I frambozen-kletskep I luchtige frambozenmousse I

## K I N D E R G E R E C H T E N

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

**3 soorten sorbetijs** I frambozen-kletskep I luchtige frambozenmousse I 10,25

**Gepocheerde nectarine** I vlierbessen-hangop I crumble I vanilleroomijs I 10,25

**"Sex on the beach" dessert** I sinaasappelmousse I cranberry compote I lange vinger I perzik-sorbetijs I 10,25

**Lemon curd** I bramenmousse I gezouten citroenschil I mascarpone-roomijs I 10,25

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

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

## KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs  
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 smeuijge 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 rauwemelkse 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