



VOORGERECHTEN

Gerookte zalmfilet I hangop met olijven I olijven crumble I zoetzure komkommer I yoghurt dressing 16,75

Gebakken coquilles I crème van pastinaak I mizuna salade I dashi gel I pastinaakchips I 16,25

Gemarineerde gamba`s I venkelsalade I orzo I gember-soja mayonaise I 16,25

Wintersalade van roodlof I gekonfijte kumquats I hazelnoten I gemarineerde paddenstoelen I Old Amsterdam I wortelspaghetti I gefrituurde shiitake 15,75

Salade met geitenkaas uit de oven I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamico dressing I 15,75

Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 8,00

(V) Venkel-sinaasappelsoep I reepjes zalmfilet I Hollandse garnalen I 9,75

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 16,00 *met eendenleverkrullen* 21,50

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 15,75

Empanadas met pittige kippendij I Mexicaanse bonensalade I harissa-dip I 15,75

Jamon Ibérico Bellota I Pata Negra ham I zoetzure groenten I crostini I 21,50

Marbré van eend, maiskip en eendenlever I nestje van kataifi I kwartelei I marmelade van tamarillo I 16,25

Rillettes van fazant I vijgenchutney I gedroogd brood I bastoncino I 16,25

Hertenrosbief I kastanjes I gedroogde cranberries I roze pepersaus I pure chocolade I 16,75



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 26,25

Doradefilet en gemarineerde gamba`s I gele curry I noedels I wokgroenten I 25,75

V Vegetarische burger I portobello I gebakken paddenstoelen I rode ui I kappertjes I Blue Stilton I Peppadew saus I 22,25

V Tompouce van polenta en paddenstoelenragout I I truffelricotta I truffel-tapenade I 23,75

Krokant gebakken sukade van Livar I pompoenpuree I pastinaak uit de oven I rode wijn-vijgensaus I 23,75

Tournedos (MRIJ) van de grill I strudel van spek, ui en aardappel I kruidnagel-roomsaus I 34,50

Kalfsstoofpot met salie en parmaham I crumble van pistache I in maismeel gefrituurde aardappels I 25,25

Medaillon van haasfilet met parmaham en salie I gepofte knolselderij I aardappel-puree I salie-roomsaus I 32,50

Hertenbiefstuk van de grill I truffelrisotto I rode uiencompote I bospaddenstoelen I crème van knoflook I 32,00

English menu





W I N T E R M E N U

3-gangen keuzemenu voor 39,75

Gerookte zalmfilet I hangop met olijven I olijven-crumble I zoetzure komkommer
I yoghurt-dressing

of

Marbré van eend, maiskip en eendenlever I nestje van kataifi I kwartelei I
marmelade van tamarillo I

* * *

Kalfsstoofpot met salie en parmaham I crumble van pistache I in maismeel
gefrituurde aardappels I

* * *

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

Lava cake I mascarponeroomijs I vanillesaus 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 8,95

“Bourgondiër” kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,95

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

Pavlova I Limoncello-hangop I rood fruitcompote I vanilleroomijs I 10,50

Cheesecake van pistache en chocolade I mascarponemousse I pistache-roomijs I 10,50

Ferrero Rocher XL I hazelnootparfait I Frangelico mousse I Frangelico gel I chocolade-aarde I 10,50

Lava cake I mascarponeroomijs I vanillesaus I 10,50

Dessert van onze leerling I laat u eens verrassen! I 10,50

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 smeùige 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 rauw melkse 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	€ 5,45
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,55
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,55
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 10,00