

## **Voor- en tussengerechten**

*Sashimi van zalm en tonijn met zee sla,  
Japanse wortel, gember, wasabi en soja*  
€ 14,50

*Gevarieerde visschotel:  
Gamba, gerookte zalm, paling, Hollandse garnalen en citroenmayonaise*  
€ 16,50

*Scampi Piri-piri, in olijfolie gebakken  
met prei, ui, knoflook en pepertjes*  
€ 12,50

*Salade met gebakken duivenborst, eendenleverkrullen  
en frambozen dressing*  
€ 12,50

*Carpaccio van rund met mooie olijfolie en Parmezaan*  
€ 13,50

*Gebakken eendenlever, balkenbrij en bloedworst  
met kweepeergelei en balsamico siroop*  
€ 16,50

## **Soepen**

*Wildbouillon van duif met knolselderij en bieslook*  
€ 8,50

*Traditionele vissoep van de Franse zuidkust  
met knoflookcroutons, rouille en Parmezaanse kaas*  
€ 12,50

***Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter, olijfolie en aioli***

**Heeft u een allergie? Meld het ons!!!**



### **Hoofdgerechten:**

*Gegrilde grietfilet met geweldige kruidenboter*  
€ 27,50

*Gebakken zeeduivel en gamba met zee sla  
en een saus van schaaldieren*  
€ 29,50

*In boter gebakken zeetong*  
€ 39,50

*Gebraden patrijs met zuurkool, rookworst en krokant spekje*  
€ 26,50

*Wilde eend met vossenbessensaus*  
€ 27,50

*Hertenbiefstuk met rode wijnsaus en wildgarnituur*  
€ 27,50

*Sappig gebakken lamsrack  
met een saus van lamsjus, rozemarijn en knoflook*  
€ 28,50

*Biefstuk van de ossenhaas en krokante kalfszwezerik  
met runderfond en dragon*  
€ 28,50

*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood, boter, olijfolie en aioli*

**Heeft u een allergie? Meld het ons!!!**

