

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 fazant met zuurkool, rookworst en krokant spekje
€ 26,50

Hazenbout met rode wijnsaus en vossenbessen
€ 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!!!

