

MENU'S

Lunchmenu 31,50
Twee gangen lunchmenu inclusief koffie of thee met friandises.

Menu's 'Jeunes Restaurateurs d'Europe'

Seizoensgebonden, culinaire verrassingsmenu's te bestellen in het volgend aantal gangen:

Drie gangen	39,50
Vier gangen	48,50
Vijf gangen	57,50
Zes gangen	66,50

Deze menu's zijn uit te breiden met een gang kaas 10,00

De vijf en zes gangen menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

Vegetarische menu's

Drie gangen	35,00
Vier gangen	43,50

Wijnen

Ons restaurant biedt de mogelijkheid om passende wijnen te drinken bij de gerechten van het menu. Maakt u liever zelf een keuze? Wij beschikken over een wijnkaart met een uitgebreide selectie wijnen. Hier vindt u ook een ruim aanbod aan kleinere flesjes van 375ml. Wij helpen u graag met uw keuze.

Prijs per glas	7,00
----------------	------

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons.

Ons keukenteam houdt graag rekening met uw allergieën of dieetwensen zowel bij de verrassingsmenu's als bij onze a la carte gerechten.

Al onze ingrediënten zijn van hoogwaardige kwaliteit, hetgeen de smaak van onze gerechten ten goede komt. Wij selecteren onze ingrediënten dan ook zeer zorgvuldig, waarbij wij naast kwaliteit, smaak en herkomst zeer zeker ook rekening houden met het welzijn van dier en natuur.



Koningskrab & Garnaal 19,50

Wilde garnaal en Hollandse garnaal met koningskrab, asperges, papaja, ei, zee kraal, citrus en schaaldierenboter.

Coquille & Langoustine 20,00

Gebakken coquille met krokante langoustine, rundermerg, aardappel, daslook, zuring, radijs en vinaigrette van tamarinde.

Bouillabaisse 16,50

Rijkelijk gevulde vissoep met diverse verrassingen uit de zee. Geserveerd met rouille, croutons en Parmezaanse kaas.
(Tevens te bestellen als hoofdgerecht).

22,50

Rund & Kalfswang 19,50

Tataki van rund met krokante kalfswang, rendang bapao, boekweit, verschillende bereidingen van paddenstoelen en vinaigrette van sambai.

Eendenlever 22,00

Gebakken eendenlever en cremeux van eendenlever, peperkoek gefermenteerde rode kool, groene appel en yoghurt.

HOOFDGERECHTEN

Schol, Kip & Oester 29,50

Zacht gegaarde scholfilet met ballotine van scharrelkip en garam masala, gehakte oester, pompoen, knol, bospeen, quinoa en saus van citroengras.

Wilde Zeebaars & Inktvis 29,50

Op de huid gebakken wilde zeebaars met gegrilde inktvis, ratatouille, artisjok, venkel, couscous en een heldere gazpacho.

Polderlam 29,50

Gebakken lamsrugfilet met gestoofde lamsnek, fregola, doperwt, basilicum, fetakaas, groene kruiden en saus van het lam en isot biber.

USA Sukade & Ossenstaart 29,50

Gegrilde USA sukade met gestoofde ossenstaart, aubergine, biet, ui, zwarte knoflook en een jus met spekjes en sjalot.

Supplement eendenlever. 7,50

Kalfslende & Zwezerik 29,50

Gegrilde kalfslende met krokant gebakken zwezerik, mais, asperge, snijboon, freekeh, tarwegras en een kalfsjus met hooi.