




VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM, GEROOKTE HEILBOT & WASABI MAYONAISE Huisgerookte zalm, heilbot, komkommer spaghetti, zwart sesamzaad tuille, citroen zestes en wasabi mayonaise (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, sesam, vis)	€15,-
COQUILLES, GRANNY SMITH & PANCETTA CHIPS Gebakken coquilles met avocado hummus, Granny Smith, pancetta chips en limoendressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, schelpdieren, gluten)	€18,-
LAMSHAM, GROENE ASPERGE & OLIJVEN MAYONAISE Gebraden en gerookte lamsham, groene asperges geserveerd met gemarineerde olijven mayonaise (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€14,-
KALFSMUIS, GEGRILDE TONIJN & PIJNBOOMPITTEN Geroosterde kalfsmuis, gegrilde tonijn, zontomaat en pijnboompitten (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, vis)	€15,-
GEITENKAAS, RODE BIETEN & PECANNOTEN Geitenkaas geserveerd met rode bieten, pecannoten en een mangochutney (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, noten)	€14,- 
NIÇOISE, HARICOT VERTS & EIEREN Salade niçoise met haricoverts, tomaat, olijven, kappertjes en eieren (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€15,- 

TUSSENGERECHTEN


GEROOKTE ZALM TARTAAR, DILLE & CREME FRAICHE Fijngehakte zalm tartaar verrijkt met dille en crème fraiche (lactose, mosterd, sulfiet, vis)	€10,-
COUSCOUS, MINT & TOMAAT Gestoomde couscous met fijn gesneden mint en tomaten concasse verrijkt met een zontomaten dressing (Lactose, sulfiet, gluten)	€8,- 



TUSSENGERECHTEN

- MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK** €8,-
Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook
(Lactose, mosterd, sulfiet)
- OSSENSTAARTSOEP, OSSENSTAARTVLEES & MADEIRA** €8,-
Ossenstaartsoep met ossenstaartvlees en madeira
(sulfiet)

HOOFDGERECHTEN

- ROODBAARS, COURGETTE SPAGHETTI & LIMOEN SAUS** €22,-
Op de huid gebakken roodbaars met courgette spaghetti, bataat crème,
en een limoen vinaigrette
(lactose, vis, sulfiet)
- TOURNEDOS, KNOFLOOK & PADDENSTOELENJUS** €26,-
Gebakken tournedos van de ossenhaas met knoflook, koolrabi,
paprika en een paddenstoelenjus
(lactose, mosterd, sulfiet)
- QUICHE, FILODEEG & HELDERE TRUFFELSAUS** €22,-
Quiche van filodeeg met aardpeer, walnoten, zilveruitjes
en lente ui met een heldere truffelsaus 
(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten, noten)
- ZALMSTEAK, GROENE ASPERGES & VADOUVANS AUS** €22,-
Gebakken zalm steak, groene asperges, zoetzuur van redmeat radijs
en een vadouvan saus
(lactose, vis, sulfiet)
- LAMSRACK, DOPERWTENCRÈME & TIJM-GEMBERJUS** €26,-
Gebraden lamsrack met doperwtten crème, gele bloemkool, edamame boontjes
verrijkt met een gember-tijm jus
(lactose, sulfiet)
- PARELHOEN SUPRÊME, MINI WITLOF & GEVOGELTEJUS** €22,-
Gebraden parelhoen suprême met mini witlof, mais, bimi en een gevogeltejus
(lactose, sulfiet)



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, SPEKKOEK & TONY CHOCOLONELY ROOMIJS	€7,50
Crème brûlée van sinaasappel geserveerd met spekkoek en Tony Chocolonely roomijs (lactose, eieren, sulfiet, gluten)	
PANNACOTTA, BLAUWE BES & COOKIE ROOMIJS	€7,50
Pannacotta van blauwe bessen, mango curd en cookie roomijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	
SEMIFREDDO ESPRESSO, MOUSSE & FRAMBOOS	€7,50
Semifreddo van espresso, mousse van framboos, kletsoppen en mokkasaus (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	
TOREN, VANILLE-IJS & CHOCOLADESAUS	€7,50
Een toren gemaakt van vanille-ijs met chocoladesaus en geslagen room (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART	€12,50
6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten)	
FRIANDISES	€2,50
Voor bij de koffie, per persoon	