






## VOORGERECHTEN

- SALADE, CAESAR & PARMEZAANSE KAAS** €14,-  
Caesar salade met romeinse sla, pijnboompitten, zontomaat, croutons, geraspte Parmezaanse kaas geserveerd met een Caesar dressing   
(lactose, gluten, sulfiet, mosterd, ei)
- HEILBOT, DILLE & CRÈME FRAICHE** €14,-  
Heilbot gemarineerd met mosterd en dille met mesclun sla en crème fraiche met roze peper  
(lactose, sulfiet, mosterd, vis, ei)
- ZALM, PREI & BIET** €14,-  
Huisgerookte zalm met gestoofde jonge prei en crème van rode biet  
mesclun sla met komkommer, Cherrytomaten verrijkt met kruiden mayonaise  
(lactose, sulfiet, mosterd, vis, ei)
- EENDENBORST, CITRUS & SPEK** €14,-  
Langzaam gegaarde eendenborst met Citrus Grand Marnier chutney en krokante spek  
geserveerd met rucola sla en pijnboompitten  
(lactose, sulfiet, mosterd, ei)
- QUINOA, AVOCADO & SOJA** €12,-  
Quinoa salade met sojabonen, avocado en een gel van soja   
(sulfiet, lactose, noten, ei, mosterd)
- PROCUREUR, PISTACHE & FRAMBOZEN DRESSING** €14,-  
Langzaam gegaarde in specerijen gewreven Procureur geserveerd met geroosterde pistachenoten, frambozendressing en verse frambozen  
(lactose, gluten, noten, sulfiet, ei, mosterd)

## TUSSENGERECHTEN


- COQUILLE, CITROEN-GEMBER & ESPUMA** €10,-  
Sashimi van coquilles, citroen gember marinade, espuma van sweet pepper  
(schelpdieren, sulfiet, mosterd, ei, lactose)
- BABAGANOUSH, ASPERGE & VENKELSALADE** €10,-  
Gegrilde asperge met babaganoush, venkelsalade, aceto en kappertjes   
(sulfiet, mosterd, ei)



## TUSSENGERECHTEN

<b>MOSTERDSOEP, BACON &amp; BIESLOOK</b> Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook (lactose, mosterd, sulfiet)	€8,-
<b>OSSENSTAARTSOEP, OSSENSTAARTVLEES &amp; MADEIRA</b> Ossenstaartsoep met ossenstaartvlees en madeira (sulfiet)	€8,-

## HOOFDGERECHTEN

<b>TOURNEDOS, PREI &amp; TRUFFELJUS</b> Gebakken tournedos van de ossenhaas met gestoofde prei, jonge verse peulvruchten, radijs, baby mais en truffeljus (lactose, sulfiet)	€26,-
<b>KABELJAUW, BROCCOLI &amp; KERRIE</b> Gebakken kabeljauwfilet met broccolirijst, zontomatenkorst en een witte wijn kerrie saus (gluten, lactose, sulfiet)	€22,-
<b>GEITENKAAS, GROENTES EN LINZEN</b> Gebakken geitenkaas met gegrilde baby courgette, groene asperge, sweet peper en gepocheerde linzen geserveerd met een peterselie roomsaus (lactose, gluten, sulfiet)	€22,- 
<b>LAMSRACK, RODE UI &amp; RAS EL HANOUT</b> Gebraden lamsrack, gebakken rode ui verrijkt met ras el hanout, gegrilde groene asperges en jus van gereduceerde marsala (lactose, sulfiet)	€26,-
<b>TONIJN, CITROEN &amp; DRAGON</b> Gegrilde tonijn steak met risotto van citroen, rode cherrytomaat en beurre blanc van dragon (lactose, sulfiet)	€24,-
<b>RUND, GEPOFTE GELE PAPRIKA &amp; BARBECUEJUS</b> Gegrilde runderentrecôte, gepofte gele paprika en een jus verrijkt met barbecuesaus (lactose, sulfiet)	€22,-



## DESSERTS

<b>WATERMELOEN, MANGO &amp; SCROPPINO</b> Gegrilde watermeloen met mango mousse, lemon cress, amandel crumble en scroppino ijs (lactose, gluten, sulfiet, noten, eieren)	€7,50
<b>SINAASAPPEL, SPEKKOEK &amp; MANGO</b> Sinaasappel kwark bavarois met groene spekkoeke en mango ijs (lactose, gluten, eieren)	€7,50
<b>ETON MESS, MERINGUE &amp; AARDBEIEN</b> Eton mess met witte chocolade meringue, rood fruit en aardbeien coulis (lactose, gluten, eieren)	€7,50
<b>PERZIK, RABARBER &amp; GROENE APPEL</b> Perzik pannacotta met een soepje en gel van rabarber, witte chocolade crunch en groene appel sorbetijs (lactose, gluten, noten, eieren)	€7,50
<b>KAASPLANK, JAM &amp; VIJGENTAART</b> 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten)	€12,50
<b>FRIANDISES</b> Voor bij de koffie, per persoon	€2,50