

## Brood

Oerbrood met gezouten roomboter en olijfolie. € 5.50

## Voorgerechten

Caesar salade  
Romeinse sla, ei, knoflook croutons, Parmezaanse kaas en bijpassende dressing. € 16.50

Met gamba € 15.50

Met parmaham € 14.50

Vegetarisch (V)

Steak tartaar €15.50

Fijngesneden rundvlees met zoet zure groente, getoast brioche brood, eidooier en piccalilly schuim.

Paleta Ibérico € 16.50

Dungesneden ham van het Spaanse Iberische varken met rucola en Valderrama olijfolie.

Tonijn € 16.75

In sesam dichtgeschroeide tonijn filet met een wakame-salade met rettich en wortel, gember-soja reductie, wasabi en cassave chips.

Gerookte zalm € 17.50

Bonbons van gerookte schotse zalmfilet gevuld met een salade van snow-crab en rivierkreeftstaartjes met haringkuit en een schuim van gin-tonic.

Creuses €21.00

Half dozijn Zeeuwse oesters met sjalotjes in frambozenazijn.

Geitenkaas en biet (V) €15.50

Gevarieerde structuren van rode en gele biet met een crème van geitenkaas, foccacia en gekarameliseerde walnoten.

Guacamole (V) € 15.50

Bavaroise van avocado met yoghurtgelei, lichtpikante tomatensalsa, kidneybonen, mini mais, nacho's en peterselie olie.

Carpaccio van gerookte runder rib-eye € 16.50

Pijnboompitten, parmezaan, truffelcreme en rucola

## Warme voor- en tussengerechten

Parelhoen € 14.50

Rouleau van parelhoen gevuld met zongedroogde tomaat en basilicum, met "vergeten" groenten en een gevogelte jus met v.s.o.p-cognac.

Pompoensoep € 9.50

Romige Zuid- Amerikaanse pompoensoep met zwarte linzen, roomkaas, pompoenpitten en tuinkers.

Oosterse gevogelte bouillon € 10.50

Licht pikante gevogelte bouillon met Shichimi togarashi, gekonfijte eendenbout met gebakken shiitake, bosui en sinaasappelolie.

Ravioli (V)

Huisgemaakte ravioli 's met in knoflook gebakken paddenstoelen en een saus van rode wijn en truffel.

Voorgerecht € 16.50

Tussengerecht € 13.50

Hoofdgerecht € 23.50

## Hoofdgerechten

Entrecote €26.50

Gegrilde Zuid-Amerikaanse runder lende steak met geroosterde zoete aardappel, groente van de grill en Chimichurri.

Kalfsracks €27.50

Op lage temperatuur gegaarde racks van het Hollandse melkkalf met een crème van mais, pommes fondant en een jus van gerookte knoflook en rozemarijn

Sukade en zwezerik € 27.00

Krokant gebraseerde kalfssukade met geglaceerde zwezerik met een crème van pastinaak, bloemkool, krieltjes en Madeira saus.

Burger €22.50

Gegrilde burger van Amerikaans rund op een getoast brioche bol met tomaat, augurk, rode ui, groene krulsla en gebakken spek daarbij een remouladesaus met gedroogde tomaatjes en verse frites.

Kabeljauw € 24.50

Op de huidgebakken kabeljauwfilet met een stampotje van zuurkool van het vat met Granny smith en blokjes paling, gekookte mosselen en schuimige saus van bruinbier.

Gamba € 24.50

Gebakken gamba's met wilde rijst en koriander, gewokte shiitake, paksoi en bosui met een oosterse kokos saus.

**Chef's Special** € 24.50

Vraag naar de specialiteiten van de chef kok.

**Los te bestellen (on the side per schaalje)** € 4.50

- Fris zoete gemarineerde koolsalade met trostomaatjes en pijnboompitten

- Groente van het seizoen

- Verse frites met truffelmayonaise

- Rozeval aardappel met grofzeezout

## Desserts

Chocolade € 11.50

Proeverij van Callebout chocolade met brownie van pure chocolade, roomijs van witte chocolade en schuim van melkchocolade.

Tiramisu (Down-Under) € 9.50

losse componenten van tiramisu met mokkaboontjes, vanille bourbon roomijs en koffiekaramelsaus.

Peer € 9.50

Gepocheerde peer in Japanse wijn van het druiven ras koshu met 5 spices, yoghurtsorbetijs en spekkook.

Kaas € 14.50

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met notenbrood en vijgen chutney.

Petit grand dessert € 14.50

Proeverij van verschillende desserts en zoetigheden.

Friandises € 6.50

U kunt uiteraard ook een bordje friandises bestellen, heerlijk voor bij de koffie of thee.

**Heeft u een allergie en/of dieetwensen? Vraag het uw gastheer of gastvrouw.  
(V) is vegetarisch.**