



## KOUDE VOORGERECHTEN

### VEGETARISCH-VEGAN

**Watermeloen** € 13  
tartaar – sashimi – pickles – dashi vinaigrette

**Rode biet** € 14  
gepoft en gegrild – geitenkaas -appel – walnoot

### VIS - VLEES

**Zalm** € 16  
huisgerookt – ei – little gems – yuzu – hofmeestersaus

**Coquille gepekeld** € 18  
limoen – kurkuma – duindoornbes – bisque vinaigrette

**Steak Tartaar -125 gr - 250 gr** € 18 - 32  
brioche – meloes-uitje – mosterd – pickles – ei

## WARME TUSSENGERECHTEN

### VEGETARISCH - VEGAN

**Witlof** € 22  
Anjou peer – saus van witte wijn en paddenstoel  
Supplement truffel 5 gr. € 15

**Sjalot aardappel** € 16  
ei – winterpostelein – peterselie - mousseline  
Supplement Oscietra Kaviaar 5 gr. € 15

### VIS - VLEES

**Langoustine** € 30  
koriander – bosui – noodles – shiitake – cashew – Tom Yum

**Kalfswang** € 25  
bloemkool – Yakinuki saus

**Eendenlever gebakken** € 29  
Appel – port siroop - madeira



## HOOFDGERECHTEN

### VEGETARISCH-VEGAN

<b>Ravioli</b> tomaat – spinazie – amandel – Parmezaan	€ 25
<b>Artisjok</b> - barigoule saus	€ 23

### VIS - VLEES

<b>Skrei-filet 200 gr.</b> – Hollandaise saus	€ 35
<b>Mais kip</b> – eekhoortjessaus	€ 38
<b>Entrecote</b> – Aziatische knoflooksaus	€ 45

### SIDE DISHES

#### **Aardappel/Pasta**

Friet + mayonaise	4
Rantrée gras + mayonaise	4
Aglie e olio pasta	5
Supplement Parmezaan	+ 2

#### **Groenten**

Salade	5
groente warm	5

## DESSERTS

<b>Dame Blanche Klassiek</b> Huisgemaakt vanille-ijs – warme chocolade - slagroom	€ 13
<b>Crêpes Suzette</b> Sinaasappelsaus – huisgemaakt vanille-ijs	€ 13
<b>Mokka</b> macadamia – witte chocolade – pandan	€ 13
<b>Assortiment artisanale kazen 3st</b>	€ 15