

Brood met kruiden



Knoflook- en kerrie aioli



Voorgerechten

Hartige soes gevuld met een roquefortmousse met gegrilde paprika, peer en een salade van spinazie (vegetarisch)



Huisgemaakte terrine van boerderijvarken in strudeldeeg met een Cumberlandsaus en zuur



Klassieke Franse uiensoep met een gruyèretoastje (vegetarisch/ook veganistisch te bestellen)



Rundercarpaccio met rucola, croutons, basilicumpesto, Grana Padano en zongedroogde tomaatjes



Pollo tonnato met tonijnmayonaise, zonnebloempitten, kappertjes en bieslook



Krokant gefrituurde zalmrol met edamame, wakamesalade en yuzudressing



Hoofdgerechten

Gebakken verse heilbot op een soufflé van zalm met een Hollandse garnalensaus



Traditionele Duitse tartaar biefstuk met stroganoffsaus en gebakken spinazie



Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, varkensfilet, een braadworstje en mosterdjus



Kikkererwtencurry met gegrilde groenten en tomatensalsa geserveerd met minipita's (veganistisch)



Mixed grill: spies van biefstuk, Black Angus-burger, varkenshaas, spek en scharrelkipfilet, champignons, paprika, ui en aioli



Gnocchi in een roomsaus met verse tuinkruiden (vegetarisch)



Specials

Hollandse Noordzeetong met citroen, boter en peterselie (+ € 10,-)



Entrecote met bearnaisesaus (+ € 5,-)



Nagerechten

Crème brûlée van banaan



Chocoladefondant met verse perencompote



Tiramisu met mokkaroomijs en amaretto-karamelsaus



Tarte tatin met crème fraîche



Traditionele coupe dame blanche



Kaasplankje van Bastiaansen Bio (vegetarisch gestremd) met kletzenbrood en vijgenconfituur

