



DINER

Buiten deze kaart om serveren wij ook nog enkele specialiteiten, onze medewerkers informeren u hier graag over...

VOORGERECHTEN

Soepen

Pomodori tomatensoep met tapenade van zongedroogde tomaat en basilicum	7,50
Pompoensoep met kokos, gember en koriander	7,95
Soep van de dag	7,95

Vegetarische voorgerechten

Salade van geroosterde bieten en amandelen met dille-hangop, witte balsamico stroop en krokantje van zeezout en venkelzaad	10,50
Geitenkaasgratin met noten, pompoenpitjes, honing en een frisse salade	9,75
Samosa's van zoete aardappel, kikkererwten en rozijnen met muntyoghurt en harissa	10,75

Vis voorgerechten

Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketten met citroenmayonaise en komkommersalade	10,75
Zalmrilette met Chioggia biet, mierikswortelcrème, haringkaviaar en filo crisps	9,75
Zeevruchtensalade met gekookte mosselen, gemarineerde garnalen en gerookte makreelfilet met kruidenvinaigrette en grove mosterd-mayonaise	10,50

Vlees voorgerechten

Konijnfilet gewikkeld in serranoham met pompoen-tijmcrème, gekarameliseerde uien en warme rioja-dressing	9,95
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rode ui, pijnboompitten en truffelmayonaise	11,75
Gevulde filodeegpasteitjes van gestoofde wild zwijn met appel-sjalot compote en portstroop	10,95

MAALTIJDSALADES

Salade van gebakken bospaddenstoelen met polentakoekjes, rodewijndressing en gerookte-knoflook-mayonaise	18,50
Vis trio; gekookte mosselen, gemarineerde garnalen en gerookte makreelfilet met little gem, kruidenvinaigrette en grove mosterd-mayonaise	19,50

KINDERMENU'S

Kroketje of vissticks met frietjes, salade, appelmoes en een raketje	9,75
--	------

HOOFDGERECHTEN

Vegetarische hoofdgerechten

Portobello gevuld met ricotta, basilicum en pijnboompitjes met tomaten-marjoraansaus	19,50
Frittata van geroosterde uien, zoete aardappel en Gruyère, met een groene salade, walnoten en gepekelde rode ui	18,95
Langzaam gegaarde aubergine en rode puntpaprika, met krokante parmezaanpolenta, gepofte tomaten en gerookte yoghurt	19,75

Vis hoofdgerechten

Vangst van de dag; vers van de markt, met mosselen, tuingroenten, aardappeltaart en Hollandse garnalenbisque	22,50
Doradefilet met chorizo, Cannellini bonen en ratatouille van geroosterde mediterrane groenten	21,50
Hele griet uit de oven met gebakken bospaddenstoelen, hazelnoot-beurre noisette en schorseneren	21,75

Vlees hoofdgerechten

Hertenbiefstuk met rode kool, in rode wijn gestoofde peer, aardappeltaart en bessensaus	22,50
Gekonfijte eendenbout met cavolo nero, bospeen, aardappelpuree en cognac-truffeljus	21,75
Gegrilde varkenshaas met krokante pancetta, gekarameliseerde appel, spruitjesstampot en calvados saus	21,50
Saté van kippendijen met gewokte taugé, atjar, kroepoek en satésaus	19,75

BIJGERECHTEN

Frites met truffelmayonaise	4,25
Frisse groene salade met mosterdvinaigrette	3,75
Krieltjes uit de oven met citroen en peterselie	3,75

DESSERTS

Mandarijnen-crème brûlée met een gesuikerde amandel filo cigarillo	8,25
Warme chocolade moelleux met vanille-ijs en gezouten karamelsaus	8,50
Cheesecake met warme bessencompote en vanille-ijs	8,25
Dessert van de dag	8,50
Kaasplank; 4 Europese kazen, appelstroop en notenbrood	11,50