



### *Voorgerechten*

Huisgerookte Noorse zalmfilet met scampi in tempura,  
begeleid door ravigottesaus en kappertjes

**€ 12,50**

Mousse van gerookte paling met komkommergelei,  
dillecrème en krokantje van tunbrot

**€ 13,50**

Spaanse Serranoham met een salade van zoete aardappel,  
bosui, ananas en zure room

**€ 11,50**

Japanse rundercarpaccio met sushirijst, Edamame boontjes,  
sojasaus, avocado en wasabimayonaise

**€ 13,50**

Proeverij van de bovenstaande voorgerechten

**€ 19,50**

Salade van diverse tomaten, gebrande pecannoten,  
burrata, pesto en Indiase papadum

**€ 12,50**

Champignons in kruidig bierbeslag, geserveerd  
met warme knoflooksaus

**€ 12,50**

### *Soepen*

Romige soep van gerookte parelhoender  
met bieslookroom

**€ 6,75**

Krachtige runderbouillon met kruiden  
en omeletreepjes

**€ 6,75**

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*



## *Hoofdgerechten*

Noorse zalmfilet van de grill geserveerd met lintpasta  
en romige saus van verse basilicumpesto  
**€ 20,50**

Gebakken doradefilet geserveerd met jasmijnrijst  
en salsa van gepofte paprika en tomaat  
**€ 20,50**

Black Angus hamburger op een bier bun met pestomayonaise,  
tomatensalsa, spek, augurk en rode ui,  
geserveerd met friet en salade  
**€ 16,75**

Gegrilde Hollandse kalfsribeye geserveerd  
met Beurre Café de Paris  
**€ 22,75**

Gebakken sukade biefstukjes van Uruguayaans Grain-Fed runderen,  
geserveerd met een saus van gepofte knoflook  
**€ 23,50**

Veluwse eendenborstfilet met een saus  
van ingekookte rode port  
**€ 21,50**

Gebakken varkenshaasmedaillons omwikkeld met gerookt spek  
gegratineerd met brie  
**€ 20,50**

## *Vegetarisch hoofdgerecht*

Cocotte van groenten met curry uit de oven geserveerd  
met rijst en zoet zure komkommer  
**€ 18,50**

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*



## *Nagerechten*

Luchtige mousse van witte chocolade met  
cacao merengue en karamelsaus  
€ 8,25

Koffie crème brûlée,  
met rietsuiker en tonkabonenijs  
€ 8,75

Huisgemaakt dessert van mascarpone met  
sinaasappel en Grand Marnier  
€ 8,75

Sorbetijs uit eigen keuken met frambozencoullis  
en amandelkletsop  
€ 8,75

Proeverij van bovenstaande nagerechten  
€ 15,75

Kaasplankje van vier Hollandse kaassoorten  
met honing en roggeknar  
€ 12,75

### *Koffie/Thee compleet*

Heerlijk kopje koffie of thee,  
begeleid door kleine zoete versnaperingen  
€ 6,75

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*