



### *Voorgerechten*

Huisgerookte Noorse zalmfilet met scampi in bierbeslag,  
begeleid door ravigottecrème

**€ 11,50**

Drents Nagelhout met een salade van zoetzure biet  
en gelei van rode bieten

**€ 11,50**

Gerookte zwijnshaas met kruidensalade,  
sinaasappel en granaatappeldressing

**€ 12,50**

Carpaccio van hert met mosterdmayonaise, kruiden croutons,  
gebrande pitten en paddenstoelenkaas

**€ 12,50**

Proeverij van de bovenstaande voorgerechten

**€ 18,50**

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

**€ 11,50**

Cantharel, oesterzwam en kastanjechampignons, in een romige  
truffelsaus en een dakje van bladerdeeg uit de oven

**€ 10,50**

### *Soepen*

Crème soep van knolselderij  
met blauwschimmelkaas en croutons

**€ 6,50**

Geurige wildbouillon met kruiden  
en omeletreepjes

**€ 6,50**

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*



## *Hoofdgerechten*

Zeebaarsfilet in tempura geserveerd met lintpasta  
en salsa van paprika en Pomodoro tomaten

€ 20,50

Gebakken winterkabeljauw begeleid door basmatirijst  
en een saus van Hollandse garnalen en bieslook

€ 21,50

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

€ 16,75

Gepekeld varkenslende van de grill,  
geserveerd met Beurre Café de Paris

€ 19,50

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

€ 22,50

Fazantfilet omwikkeld met ontbijtspek,  
geserveerd met zuurkool en Rieslingjus

€ 20,50

Zwijnshaasmedaillons geserveerd met een saus  
van bospaddenstoelen en morillejus

€ 21,50

Duo van hertenbiefstuk en hertenstoof  
in een saus van bokbier en kruidkoek

€ 22,50

## *Vegetarisch hoofdgerecht*

Courgette gevuld met een mengsel van gewokte groente en quinoa,  
geserveerd met brie en een saus van verse pesto

€ 18,50

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*



## *Nagerechten*

Huisgemaakt ijsdessert van cranberries,  
kruidkoek en crème de cassis  
**€ 7,50**

Koffie crème brûlée,  
met rietsuiker en tonkabonenijs  
**€ 8,50**

Warm taartje van bladerdeeg gevuld met appel en kastanje spijs,  
begeleid door speculoosijs  
**€ 8,50**

Chocoladefondant taart met Amarena kersen  
en chocoladeschotsen  
**€ 8,50**

Proeverij van bovenstaande nagerechten  
**€ 15,50**

Kaasplankje van vier Hollandse kaassoorten  
met honing en roggeknar  
**€ 11,50**

## *Koffie/Thee compleet*

Heerlijk kopje koffie of thee,  
begeleid door kleine zoete versnaperingen  
**€ 5,75**

*Heeft u een allergie? Meld het ons.*