



à la carte menu

voorgerechten

zalm	18
huis gepekeld met tom kha-schuim, zeekraalcrème en een kruidenolie	
vitello tonato	15
kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, citroen en rucola	
caprese	14
mozzarella, basilicumcrème en tomatenijs uit eigen keuken	
carpaccio	16
op aziatische wijze met wasabi, hoisinsaus, zeewiercrumble en soja kaviaar	

tussengerechten

eend	16
krokant gebakken met zoete aardappel en laurierjus	
ravioli	14
huisgemaakt met gamba, peterseliejus en een krokantje van octopus	
bloemkool	13
uit de oven met een romige uiencrème en een taartje van paddenstoelen	

hoofdgerechten

rundersteak 180 gram	28
met aardappel, seizoensgroenten en een jus van rode wijn met zwarte knoflook	
pasta	22
linguine met bospaddenstoelen in een romige truffelsaus	
prei	20
geroosterd met bulgur, seizoensgroenten en een lichte kerriesaus	
kabeljauw	28
gebakken met een kruidenkorst, aardappelmousseline en witte wijnsaus	
burger	22
angus beef op brioche met mango-mayonaise, uienchutney, cheddar en friet	

bijgerechten	gemengde salade / friet / brood	5
---------------------	---------------------------------	---



nagerechten

cheesecake	10
met rood fruit en huisgemaakt yoghurtijs	
dame blanche	9.5
vanille-ijs met warme chocoladesaus en een romige panna cotta	
kaasplank	15
een selectie van mooie kazen met appelstroop en kletzenbrood	
koffie met friandises	8.5
diverse kleine zoetigheden	

speciale koffies

8.5

irish koffie
french koffie
italian koffie
spanish koffie

likeuren

5.5

grand marnier
cointreau
amaretto
baileys
frangelico
tia maria
sambuca
liqor 43
limoncello

digestieven

calvados busnel vsop	7
courvoisier vsop	9
chateau montfaud vsop	8.5
nonino grappa prosecco bianco	9.5
nonino grappa moscato	8.5
nonino grappa cuvée antiqua	12.5
sterkwater zwaar eycken	15
de stercke steenberg	10.5

whisky's

highlandpark 10y	8
laproig 10y	10
the balvenie double wood 12y	10
oban 14y	15