

## A LA CARTE MENU

### Shared Dining

€ 45,50 per persoon

Samen gezellig tafelen met diverse gerechtjes bij het voor- en het nagerecht, het hoofdgerecht kiest u van onze à la Carte kaart.

Per tafel te bestellen

### Chef's menu

2 gangen € 32,50 per persoon

3 gangen € 38,50 per persoon

Vraag de bediening naar het menu.

Menu is ook vegetarisch mogelijk

## Voorgerechten warm / koud

- |   |         |
|---|---------|
| ✓ Knabbelplank<br>desembrood   smeersels   scrocchi   olijven   amandelen   | € 8,75  |
| Ambachtelijk gerookte zalm met lauwwarme Hollandse asperges<br>kruidenvinaigrette                                     | € 14,50 |
| Geroosterde Coquilles St. Jacques met (warm voorgerecht)<br>meiknol   zeekraal   gezouten citroen   Yuzu beurre blanc | € 15,50 |
| Carpaccio van het Black Angus rund<br>truffelmayonaise   Pecorino kaas   pijnboompitten   rucola                      | € 13,50 |
| ✓ Arrancini van parelgort (warm voorgerecht)<br>walnoot   bietjes   lavas   pesto   humus Friese woudboontjes         | € 13,50 |
| Aspergesoep (ook vegetarisch mogelijk)<br>boerenham   lavas   | € 8,25  |



## Hoofdgerechten

|  |         |
|--|---------|
| ✓ <b>Quiche met asperges</b><br>Hollandaise saus   | € 23,50 |
| ✓ <b>Vegetarisch gerecht van de week</b><br>wekelijks wisselend vegetarisch gerecht  | € 23,50 |
| <b>Zeebaarsfilet met gebakken gamba</b><br>coulis van paprika   kreeftensaus   | € 25,50 |
| <b>Hollandse asperges uit Frieschepalen met gebakken zalmfilet</b><br>Hollandaise saus   gekookte krieltjes   boterjus   ei  | € 27,50 |
| <b>In boter gebakken zeetong (± 400/500 gram)</b><br>remouladesaus (€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu)   | € 46,50 |
| <b>Hollandse asperges uit Frieschepalen met boerenham</b><br>Hollandaise saus   gekookte krieltjes   boterjus   ei   | € 26,50 |
| <b>Runder ribeye met Béarnaise saus</b><br>ratatouille   gekonfijte roseval aardappel<br>(€ 5,00 meerprijs in het shared dining menu)                              | € 32,50 |
| <b>Tournedos van ossenhaas</b><br>knolselderijpuree   boontjes   port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu)(uit te breiden met gebakken eendenlever + € 6,75) | € 39,50 |

## Desserts

|  |         |
|--|---------|
| <b>Mousse van witte chocolade</b><br>advocaat   Fryske dúmkes                | € 9,50  |
| <b>Eton Mess</b><br>rood fruit   lemon curd   merengue   frambozen sorbet    | € 9,50  |
| <b>Dame Blanche ' Witte Huis'</b><br>vanille-ijs   chocoladesaus   amandelen | € 9,50  |
| <b>Dessert van de week</b><br>wekelijks wisselend dessert                    | € 8,50  |
| <b>Kaasplankje</b><br>verschillende kaassoorten                              | € 12,50 |