

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

Heeft u een allergie en/of dieet wensen, Laat het ons weten.

Voorgerechten warm / koud

- | | |
|--|----------------|
|  Knabbelplank
desembrood smearsels scrocchi olijven amandelen | € 8,75 |
|  Rijstevel met gemarineerde groenten
Omelet rode currymayonaise | € 14,50 |
| Kwartel met Thaise specerijen (warm voorgerecht)
zoete aardappel shiitakes paksoi | € 15,50 |
| Carpaccio van het Black Angus rund
truffelmayonaise Pecorino kaas pijnboompitten rucola | € 14,50 |
| Rilette van zalm met gebakken coquille St. Jacques
Zoet zure komkommer mierikswortel | € 15,50 |
|  Paddenstoelenbouillon
Knolselderijschuim truffel | € 8,25 |

Hoofdgerechten

✓ Quiche van paddenstoelen en spinazie Vergeten groenten jus van geroosterde groenten	€ 24,50
✓ Vegetarisch gerecht van de week wekelijks wisselend vegetarisch gerecht	€ 24,50
✓ Tarte tatin van rode ui en geiten kaas van Bettine Gebakken boleet jus van geroosterde groenten	€ 24,50
Zeebaars filet met kreeftensaus Cannelloni van schaaldieren puree van venkel en prei	€ 26,50
In boter gebakken zeetong (± 400/500 gram) remouladesaus (€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu)	€ 46,50
Gebraden fazant Gekonfijte zuurkool eigen jus puree van aardpeer	€ 26,50
Runder ribeye met Béarnaise saus ratatouille gekonfijte roseval aardappel (€ 5,00 meerprijs in het shared dining menu)	€ 32,50
Tournedos van ossenhaas knolselderijpuree boontjes port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu)(uit te breiden met gebakken eendenlever + € 6,75)	€ 39,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, salade en compote

Desserts

Kokos panacotta mango compote gesuikerde amandelen	€ 9,50
3 Soorten crème brûlée cassis sorbet	€ 9,50
Dame Blanche 'Witte Huis' vanille-ijs chocoladesaus amandelen	€ 9,50
Dessert van de week wekelijks wisselend dessert	€ 9,50
Kaasplankje verschillende kaassoorten	€ 14,50