



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

desembol | smeersels | scrocchi | olijven | amandelen

€ 8,75

Carpaccio van het Black Angus rund

truffelmayonaise | Pecorino kaas | pijnboompitten | rucola

€ 13,50

Gemarineerde zalm met groene kruiden

rode bieten azijn | kruim van dessem en roggebrood

€ 14,50

✓ Crème soep van doperwtten

shiitake | olijfolie

€ 8,25

Kwartel met oosterse kruiden (warm voorgerecht)

shiitakes | lente-ui

€ 15,50

✓ Arrancini van parelgort (warm voorgerecht)

walnoot | bietjes | lavas | pesto | humus Friese woudboontjes

€ 13,50



Hoofdgerechten

Skreifilet (winterkabeljauw) brandade gerookte paling Riesling saus	€ 26,50
Runder rib eye met Béarnaise saus ratatouille gekonfijte roseval aardappel (€ 5,00 meerprijs in het shared dining menu)	€ 32,50
Hollandse boerderij eend oerpeen Kweeper jus van eendenlever	€ 26,50
 Kruidenpannenkoekje met paddenstoelen suikersla soubise	€ 23,50
In boter gebakken zeetong (± 400/500 gram) remouladesaus (€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu)	€ 46,50
Tournedos van ossenhaas knolselderijpuree boontjes port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu) (uit te breiden met gebakken eendenlever + € 6,75)	€ 39,50

Desserts

Crème brûlée parade 3 soorten crème brûlée	€ 9,50
Wentelteefje van Fries suikerbrood kaneelroomijs	€ 9,50
Dame Blanche 'Witte Huis' vanille-ijs chocoladesaus amandelen	€ 9,50
Kaasplankje verschillende kaassoorten	€ 12,50