

## A LA CARTE MENU

### Shared Dining

€ 47,50 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

4 gangen € 45,00 per persoon

Vraag de bediening naar het menu!  
Het menu is ook vegetarisch mogelijk

## Voorgerechten warm & koud

- |                                                                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  <b>Knabbelplank</b><br>desembrood   smeersels   scrocchi   olijven   amandelen | € 8,75  |
| <b>Carpaccio van verse tonijn met wakame</b><br>zoet zure rettich   wasabimayonaise                                                                                | € 15,50 |
| <b>Kalfsrosbief met hummus van Friese woudboontjes</b><br>voorjaarsgroenten   daslook olie                                                                         | € 14,50 |
| <b>Carpaccio van het Black Angus rund</b><br>truffelmayonaise   Parmezaanse kaas   pijnboompitten   rucola                                                         | € 14,50 |
|  <b>Baba ghanoush met burrata</b><br>gegrilde groenten   daslook olie           | € 14,50 |
|  <b>Doperwtten soep</b><br>shiitakes   lavas   kruidenolie                      | € 8,25  |

## Hoofdgerechten

|                                                                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ✓ <b>Vegetarisch gerecht van de week</b><br>wekelijks wisselend vegetarisch gerecht                                                                                                                | € 24,50 |
| <b>Gebakken scholfilet met rivierkreeft</b><br>kreeftensaus   gepofte aardappel met citroen en daslook   spinazie                                                                                  | € 28,50 |
| <b>In roomboter gebakken zeetong (± 400/500 gram)</b><br>remouladesaus *€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu                                                                                | € 46,50 |
| <b>Gegrilde kalfsentrecote</b><br>gebakken paddenstoelen   groene asperge   bloemkool                                                                                                              | € 28,50 |
| ✓ <b>Groentencurry met vegan linzentaartje</b><br>zomergroenten                                                                                                                                    | € 24,50 |
| <b>Thaise groenten curry met gemarineerde kip</b><br>zomergroenten                                                                                                                                 | € 26,50 |
| <b>Gegrilde runder rib-eye met Béarnaise saus</b><br>ratatouille   gekonfijte roseval aardappel *€ 5,00 meerprijs in het shared dining menu                                                        | € 34,50 |
| <b>Tournedos van ossenhaas</b><br>polenta   suikersla   rode wijnjus<br>*€ 12,50 meerprijs in het shared dining menu<br>+ gebakken <b>eendenlever</b> + € 6,75<br>+ gebakken <b>gamba's</b> € 6,75 | € 39,50 |

## Desserts

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kokos panacotta</b><br>rood fruit   limoen   gesuikerde amandelen                  | € 9,50  |
| <b>Gekarameliseerde lemon curd</b><br>gemarineerde aardbei   meringue   citroensorbet | € 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                             | € 9,50  |
| <b>Kaasplankje</b><br>verschillende Friese kaassoorten   vijgenbrood   kweepeergelei  | € 12,50 |



Scan de QR  
voor de  
Allergenenkaart