

A LA CARTE MENU

Shared Dining

€ 45,50 per persoon

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

Per tafel te bestellen

Voorgerechten


Broodplank voor twee personen € 8,50
kruidenboter | aioli | muhammara

Carpaccio van het Black Angus € 12,50
truffel mayonaise | Pecorino kaas | pijnboompitjes | rucola

Gemarineerde tonijn met avocado € 14,50
rettich | sojavinaigrette

Huisgemaakte boerenpaté met zoetzure groente € 14,50
piccalilly mayonaise | toast van boerenbrood

 **Salade met gebakken paddenstoelen** € 11,50
Tynjethaler kaas | gepocheerd hoeve eitje

 **"Poke bowl" (vegan)** € 11,50
sushirijst | avocado | sojabonen | zoetzure sjalotjes | komkommer | bietjes | wasabi mayonaise



Soepen

 **Witte bonensoep met truffel** € 7,50
shiitake | lente ui

Tom Kha Kai soep met gamba € 8,25
rode paprika | bosui



Hoofdgerechten

Vers van de markt (wisselend visgerecht) zoete aardappel gamba schaaldierensaus	€ 25,50
Entrecote van het Angus rund ratatouille groente jus van rode wijn en tijm	€ 29,50
Gebraden hertenbiefstuk met wild jus rode kool gekarameliseerde appel	€ 25,50
Gestoomde kalfswang met mousseline van Tynjethaler kaas gebakken paddenstoelen prei van de BBQ	€ 27,50
 Shakshuka met geitenkaas spinazie hoeve eitje breekbrood	€ 22,50
 Stoofpotje van Fries woudboontjes vergeten groenten van de streekboer	€ 22,50
In boter gebakken zeetong (± 400/500 gram) remouladesaus (€ 16,50 meerprijs in het shared dining menu)	€ 49,50
Tournedos van de ossenhaas knolselderijpuree boontjes port-jus (€ 12,50 meerprijs in het shared menu) (uit te breiden met gebakken eendenlever € 6,75)	€ 39,50

Desserts

Friese suikerbrood pudding vanille room kaneelroomijs	€ 8,50
Mousse van witte chocolade advocaat Friese dumkes	€ 8,50
Dame Blanche ' Witte Huis' vanille-ijs chocoladesaus amandelen	€ 8,50
Kaasplankje verschillende kaassoorten	€ 12,50