

#AANDEKERST

VOORGERECHTEN

ZALMROULLEAU

Gerookte zalm gevuld met zalmousse, limoencrème ,geroosterde cherry tomaajes en krokante groente.

CARPACCIO

Vers geslagen ossehaas van Holstein rund met pesto en Âlde Fryske kaas.

FAKE TARTARE

Vegan steak tartare van tomaat en champignons met vadouvan mayonaise.

SOEPEN

TOMATENSOEP

Gevuld met ballen, geserveerd met brood (ook vegetarisch verkrijgbaar).

BOSPADDESTOELEN BOUILLON

Heldere bouillon van bospaddestoelen met reepjes truffelomelet.

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS

Van Holstein rund met peperroomsaus.

EENDEBORST

Met een jus van rozijnen en px sherry.

HERTENSUKADE

Met zoete aardappel en een jus van morilles.

BISQUE

Geserveerd met zeewolf.

HEILBOT

Geserveerd met een beure blanc.

ZALM

Op de huid gebakken met saffraan saus.

VEGETARISCH

VEGAN RENDANG

Van spitskool, in een papadum geserveerd met rijst.

QUICHE

Hartige taart met pompoen, spinazie en gorgonzola.

DESSERTS

CHOCOLADE TRIO

Huisgemaakte brownie, chocolade mousse en ijs van chocolade.

DAME BLANCHE

Vanille ijs met chocoladesaus.

CREME BRULEE

Met kardemom, geserveerd met mandarijn sorbetijs.

3 gangen 34.50 p.p.
Zonder voorgerecht

4 gangen 39.50 p.p.

