

| Voorgerechten |

Krokante scholfilet little gem sla zoetzure wortel met komijn zacht gekookte ei mayonaise van miso knoflook croutons	13
Salade van asperge in truffel gemarineerd freekeh geitenkaas geroosterde paprika coulis chutney van aubergine	13
Carpaccio mayonaise van basilicum Parmezaanse kaas gedroogde pomodori kappers olijven cashew noot - met eendenlever + 6	13.5
Combinatie eendenlever terrine lauwwarme Bourgondische beenham mosterd honing roggebrood compote van appel	15
Kalfswang gestoofd krokant gebakken risotto van saffraan meiknol en snijbiet romige saus met morilles	16
Voorgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	13
Tussengerecht soep van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	12

**Al onze voorgerechten zijn,
desgewenst in grotere portionering
ook als hoofdgerecht te bestellen**

Heb je een allergenen intolerantie?
meld het aan ons en wij helpen je verder!

| Hoofdgerechten |

Krokante risotto koekjes spinazie en Gorgonzola lente groenten asperge crème van avocado tomaten antiboise gerookte olijf olie	22
Zeewolf filet Provençaalse kruiden korst mousseline met olijf en kappers gegrilde aubergine en courget beurre blanc met geroosterde paprika	23
Zeebaars filet Hollandse asperge risotto met saffraan en Parmezaanse kaas zoetzure venkel Hollandaise saus	23
Kalfs ribeye romige fettuccine gewokte snijbiet meiknol saus van rode wijn en dragon	24
- Extra eendenlever krullen + 6	
Tournedos Iers rundvlees crème van bataat lentegroenten Krokante rösti saus van rode wijn en truffel	29
- Extra eendenlever krullen + 6	
Lamsbiefstuk Hollandse asperge gerookte tarwe met tuinkruiden spinazie saus van rode wijn mosterd, tijm en honing	24
- Extra eendenlever krullen + 6	
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	23
- Extra eendenlever krullen + 6	
Portie frites huisgemaakte mayonaise	4.5

| Nagerechten |

- Bombe** | mousse van banaan | espresso roomijs |
crumble van Oreo | karamelsaus 9.50
Château Bellevue | sauvignon – semillon – muscadet | Monbazzilac | Frankrijk | 7,00
- Gemarineerde aardbei** | basilicum roomijs | hang-op van geitenyoghurt |
mousse van witte chocolade en anijs 9.50
Rietvallei | muskaat | Robertson | Zuid-Afrika | 7,00
- Gateau chaud** | warm cakeje van chocolade | vulling van ganache |
siroop van amarene kers | matcha roomijs 9.50
Romata Sherry | pedro ximénez | Jerez de la Frontera | Spanje | 7,00
- Grand dessert** | voor alle gasten aan tafel |
om met elkaar te delen | prijs per persoon 11.00
2 bijpassende halve glazen | wisselend | vraag onze bediening 8,00
- Grand dessert** | helemaal voor jezelf | per persoon | 12.00
2 bijpassende halve glazen | wisselend | vraag onze bediening 8,00
- Kaas plateau** | assortiment | 5 soorten |
internationaal | kletzenbrood | honing 14.00
Quinta de la Rosa port | Late bottled vintage 7,50 | 10 years 8,50 | 20 years 11,00 | colheita 9,50
- Dessert** van ons menu De Vier Seizoenen |
dagelijks wisselend | seizoensgebonden 9.50
Wisselend | vraag onze bediening | bijpassend
- Bonbons** van Patisserie Vermeer | voor bij de koffie of thee |
lekkernijen | wit, melk en puur | per 6 stuks 9.40
- Speciale koffie** | Irish | Spanish | Italian | Dutch | Kiss of Fire | French |
vraag of wij je favoriete smaak kunnen maken | vanaf 8.50