

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	4.5
Salade krokante gamba Koreaanse gochujang saus lente ui appel enoki zeewier	15
Salade vegetarisch geroosterde paprika linzen rode kool hummus marmelade van ui gerookte amandel	14
Carpaccio feta kaas oregano mayonaise zoetzure rode ui kappers pepitas gedroogde tomaat olijf	15
Carpaccio grande extra grote carpaccio	21
Coppa di Parma witlof rucola geroosterde artisjok mozzarella mayonaise van sherry	16
Poulpo gestoofd en gebakken op de plancha zwarte pasta spinazie zoetzure wortel bitterbal van kreeft Provençaalse dressing	16
Voorgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	14
Tussengerecht soep van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	13

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 |

Involtini di melanzano | gegrilde gevulde aubergine | soffrito & ricotta | basilicum | zoetzure wortel | spinazie | arrabiata saus 23

Dorade filet | gebakken | boekweit korrels | salade van rode biet | andijvie | zeekraal | remoulade beurre blanc saus 24

Zalmfilet | kruidenkorst van cêpes | schorseneer | gegrilde king-boleet | inktvis-pasta | saus van Hollandse garnalen 24

Kalfs ribeye | risotto van gepofte knoflook | paddenstoel | sugar snaps | gesmoord ui en spek | saus van rode wijn en truffel 26

Combinatie rundvlees | grainfed bavette | gestoofde runderwang | Hasselback aardappel | gebakken paksoi | puntpaprika | lente-ui | saus van rode wijn en dragon 28

Hoofdgerecht | van ons menu De Vier Seizoenen | wisselend | vraag onze bediening 25

Portie frites | mayonaise 5

| Nagerechten |

- Rum baba** | luchtig gist cakeje | in siroop met rum |
gemarineerde ananas | huisgemaakt ijs van anijs | 9.80
[Sarasate](#) | [muscat](#) | [Navarra](#) | [Spanje](#) | 7,40
- Parfait** | van hazelnoot chocolade | meringue
mousse van tonkaboon & witte chocolade | cranberry saus 9.80
[Rietvallei](#) | [rode muscat](#) | [Robertson](#) | [Zuid Afrika](#) | 7,40
- Mousse van mascarpone** | limoncello | roomijs van Parmezaanse kaas |
siroop van balsamico azijn | compote van vijg | Gorgonzola 9.80
[Banyuls](#) | [grenache](#) | [5 ans d'age](#) | [Frankrijk](#) | 7,60
- Grand dessert** | voor alle gasten aan tafel |
om met elkaar te delen | prijs per persoon 12.50
[2 bijpassende halve glazen](#) | [wisselend](#) | [vraag onze bediening](#) 8,80
- Grand dessert** | helemaal voor jezelf | per persoon | 13.00
[2 bijpassende halve glazen](#) | [wisselend](#) | [vraag onze bediening](#) 8,80
- Kaas plateau** | assortiment | 5 soorten |
internationaal | kletzenbrood | honing 16.00
[Port](#) | [Late bottled vintage](#) 7,60 | [10 years](#) 8,60 | [20 years](#) 11,00 | [colheita](#) 9,60
- Dessert** van ons menu De Vier Seizoenen |
dagelijks wisselend | seizoensgebonden 9.80
[Wisselend](#) | [vraag onze bediening](#) | [bijpassend](#)
- Bonbons** van Patisserie Vermeer | voor bij de koffie of thee |
lekkernijen | wit, melk en puur | per 6 stuks 9.80
- Speciale koffie** | Irish | Spanish | Italian | Dutch | Kiss of Fire | French |
vraag of wij je favoriete smaak kunnen maken | vanaf 8.80