

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	4
In eigen keuken gerookte zalm romige jonge kaas ras el hanout specerijen bloemkool gepofte quinoa zwarte sesam	14
Turkse salade warme vijg feta sultana rozijnen amandel geroosterde paprika saus crème van mais en ingelegde citroen	14
Carpaccio truffelkaas anijs mayonaise zoetzure pompoen kappers gebrande hazelnoot mesclun sla	15
Carpaccio grande extra grote carpaccio	21
- met eendenlever + 8	
Salade langzaam gegaarde tamme eendenbout zoetzure rode kool gemarineerde nasi-peer hoisin saus krokant van loempiadeeg	16
Gamba's oosterse stijl saus van gember, kokos, chili en koriander noedels paprika paksoi taugé	15
Voorgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	14
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 |

Gnocchi' s huisgemaakt saus van pomodori tomaat Gorgonzola knoflook spinazie walnoot chipolini ui	23
Skrei filet Noorse zwerf kabeljauw risotto met saffraan witte biet saus van winterpeen, gember en schaaldieren	24
Rode poonfilet crème van gepofte bataat peterselie wortel zoetzure radijs beurre blanc saus met miso	24
Gebraden fazant mousseline van aardappel en knolselderij gekonfijte zuurkool met dij-vlees saus van eendenlever - Extra eendenlever krullen + 8	27
Tournedos Iers rundvlees 180 gram koek van aardappel bimi paddenstoelen rode wijnsaus met De Vier Seizoenen specerijen - Extra eendenlever krullen + 8	37
Varkenswang langzaam gegaard Puy linzen balsamico uitjes geroosterde bospeen saus met gepofte knoflook - Extra eendenlever krullen + 8	24
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening - Extra eendenlever krullen + 8	25
Portie frites mayonaise	4.5

| Nagerechten |

Parfait pompoen & chai meringue gemarineerde vijg Rietvallei rode muscat Robertson Zuid Afrika 7,20	9.60
“Gateaux chaud” gevuld met kaneel ganache ijs van tonkabonen oreo crumble kaneel siroop Château Bellevue sauvignon – semillon – muscadet Monbazzilac Frankrijk 7,50	9.60
“Gevallen” lemon pie saus en ijs van passievrucht lemon curd crumble gemarineerde mango Sarasate muscat Navarra Spanje 7,20	9.60
Grand dessert voor alle gasten aan tafel om met elkaar te delen prijs per persoon 2 bijpassende halve glazen wisselend vraag onze bediening 8,40	12.00
Grand dessert helemaal voor jezelf per persoon 2 bijpassende halve glazen wisselend vraag onze bediening 8,40	13.00
Kaas plateau assortiment 5 soorten internationaal kletzenbrood honing Port Late bottled vintage 7,50 10 years 8,50 20 years 11,00 colheita 9,50	15.00
Dessert van ons menu De Vier Seizoenen dagelijks wisselend seizoensgebonden Wisselend vraag onze bediening bijpassend	9.60
Bonbons van Patisserie Vermeer voor bij de koffie of thee lekkernijen wit, melk en puur per 6 stuks	9.50
Speciale koffie Irish Spanish Italian Dutch Kiss of Fire French vraag of wij je favoriete smaak kunnen maken vanaf	8.60