

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	5
Zalm tataki stijl in mosterd gemarineerd crème fraîche salade van biet en dille aardappel augurk mierikswortel	15
Poke bowl vegetarisch boekweit spicy mango gemarineerde tofu edamame shuko wakamé rode kool wasabi mayonaise	14
Carpaccio Spaanse wijze Manchego kaas krokante Chorizo gedroogde tomaat pepito's olijf mayonaise van paprika	15
Salade Caesar stijl Parmaham Padron pepers buffel mozzarella zoet zure paprika crostini hazelnoot olie en balsamico azijn	16
Hollandse Scholfilet in Japans broodkruim gebakken crème van bataat shuko wakamé beurre blanc met miso	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 |

Voorjaars risotto vegetarisch asperge bospeen radijs venkel fleur de courget gefrituurde kapper zachte geitenkaas	23
Corvina filet gebakken stampot van snijboon zeekraal gebakken tomaat jus van schaaldieren	25
Zeewolf filet gebakken risotto van saffraan bimi venkel saus van geroosterde paprika	24
Saltim bocca van kalfsvlees romige truffelsaus Linguini knoflook andijvie trostomaat gefrituurde salie	25
Tournedos Iers rundvlees marbré van aardappel en spek meiknol doperwt tuinboon saus van rode wijn en piment bes	37
Lamsbiefstuk Griekse wijze kruiden couscous mint geroosterde aubergine rode wijn jus marjoraan feta walnoot	25
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	25
Portie frites mayonaise	5

| Nagerechten |

- Aardbei cheesecake** | in sinaasappel en tonkaboon gemarineerde | aardbei | ijs van geiten yoghurt | saus van aardbei 9.80
[Rietvallei | rode muscat | Robertson | Zuid Afrika | 7,40](#)
- Proeverij** | chocolade en mokka | mousse | parfait | tiramisu | sorbet 9.80
[Romate | pedro ximénez | sherry | Jerez de la Frontera | 8.00](#)
- Huisgemaakte cake** | maanzaad | walnoot | kokos | Kir Royal sorbet | blauwe bes | crème fraîche | cassis coulis 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 | 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