

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter, per 2 personen	4
Warm gerookte zalm salade van aardappel en dille crème fraiche haring kaviaar koude bietensoep	15
Oesters Fines Claires per stuk Naturel met citroen	3.30
De Vier Seizoenen stijl salted cucumber gember lime soy	3.60
Salade fetakaas gemarineerde rode kool mango sugar snap kikkererwt zoetzure rode ui mayonaise van ras el hanout	13
Carpaccio mayonaise van grove mosterd zoetzure paprika "La Trappe Quadrupel" kaas kappers walnoot rucola - met eendenlever + 8	14
Terrine van eendenlever lauwwarme geitenkaas krokant rozijnenbrood abrikozen "ketchup" Granny Smith	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	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 |

Vegetarische curry van groenten vegan "kip" komkommer yoghurt flatbread rucola olijfolie zoetzure mango chutney	22
Dorade filet op de huid gebakken Linguini met citroen caponata zoetzure venkel kreeftensaus	24
Hollandse Kabeljauw filet gebakken romige bulgar gewokte spinazie crème van bataat vadouvan beurre blanc saus	24
Kalfslende krokante kalfswang aardmousseline met truffel meiknol trostomaat groene asperge romige saus van Epoise kaas	26
- Extra eendenlever krullen + 8	
Côte de boeuf Iers rundvlees +/- 800 gram per 2 personen geroosterde groenten gebakken Opperdoes saus met rozemarijn & mosterd	75
- Extra eendenlever krullen + 8 p.p.	
Tamme eendenborst risotto met rode biet en zwarte peper gesmoorde ui sugar snap rode wijn jus met bramen	24
- Extra eendenlever krullen + 8	
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	24
- Extra eendenlever krullen + 8	
Portie frites huisgemaakte mayonaise	4.5

| Nagerechten |

- Parfait** | huisgemaakt ijs van frambozen | soepje van rabarber en peper | dragon meringue | frambozen 9.50
[Rietvallei | rode muscat | Robertson | Zuid Afrika | 7,00](#)
- Sinaasappel cakeje** | gevuld met vijgen compote en crème fraîche | roomijs van dadel | siroop van Amaretto 9.50
[Château Bellevue | sauvignon – semillon – muscadel | Monbazzilac | Frankrijk | 7,50](#)
- Mousse van yoghurt** | sorbet van geroosterde citroen | gemarineerde meloen en komkommer | dille | citrus crumble 9.50
[Sarasate | muscat | Navarra | Spanje | 7,00](#)
- Grand dessert** | voor alle gasten aan tafel | om met elkaar te delen | prijs per persoon 12.00
[2 bijpassende halve glazen | wisselend | vraag onze bediening 8,00](#)
- Grand dessert** | helemaal voor jezelf | per persoon | 13.00
[2 bijpassende halve glazen | wisselend | vraag onze bediening 8,00](#)
- Kaas plateau** | assortiment | 5 soorten | internationaal | kletzenbrood | honing 15.00
[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