

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	4
Oosterse salade krokante gamba's noedels pinda en sesam gmarineerde groenten kokos curry koriander	14
"sashimi" peen watermeloen op oosterse wijze shuko wakamé edamame boontjes freekeh enoki wasabi mayonaise	13
Carpaccio Texelse schapenkaas stroop van peer krokante spekjes kappers pepitas rucola	14
Carpaccio grande extra grote carpaccio	19
- met eendenlever + 8	
Tartaar van ossenworst Keurslager Ronald Clemens walnoot-mosterd eendenlever zoetzure rode ui ijs van Granny Smith & mierikswortel	17
Anjou duif filet gebraden risotto bitterbal van paddenstoelen gebakken pastinaak saus van rode wijn en bloedsinaasappel	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 |

Risotto van pompoen gebrande hazelnoot truffelkaas paddenstoel rucola crostini hazelnoot olie	23
Zeebaars filet krokante gamba pilav rijst paddenstoelen schorseneren saus van kreeft en schaaldieren	25
Kalfs rib eye mousseline met grove mosterd sugar snap gesmoorde ui en spek saus van kalfsjus en Madeira - Extra eendenlever krullen + 8	26
Wilde eendenborst op karkas gebraden rode kool met appel Du Puy linzen wildsaus met siroop van zelf geplukte vlierbessen - Extra eendenlever krullen + 8	25
Tournedos lers rundvlees 180 gram aardappelpuree gebakken witlof en spruit saus van sherry en zwarte peper - Extra eendenlever krullen + 8	36
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 7,00	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 7,00	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 8,00	12.00
Grand dessert helemaal voor jezelf per persoon 2 bijpassende halve glazen wisselend vraag onze bediening 8,00	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	8.50