

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	5
Ceviche van wijting salade komkommer en meloen zoetzure radijs olijfolie met vanille	15
Zachte geitenkaas ingemaakte courgette nectarine pappadum koud soepje van geiten yoghurt en mint vegetarisch	14
Carpaccio mini pomodori Pecorino kaas gerookte amandel olijf kappertjes dressing met pesto	15
Combinatie gebraden kalfsvlees rauwe tonijn salsa van gedroogde tomaat en piment witlof gefermenteerde bosbessen	16
Thaise gamba saus van gele curry en kokos pandan rijst krokante pappadum koriander	16
Voorgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	15
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 |

Rendang jack fruit gebrande pinda krokante ui kokosmelk Pandan rijst salade van komkommer en radijs cassave kroepoek	24
Dorade filet gebakken sepia pasta spinazie gebakken tomaat, olijf en kapper-appel saus van schelpdieren en saffraan	26
Noordzee schol filet gebakken crème van bloemkool en miso snijbiet edamame saus van Hollandse garnalen	26
Kalfslende rosé gebraden mousseline met gesmoorde ui groene asperge meiknol saus van Epoise	26
Runder rib eye 250 gram lers gewokte groenten Udon noedels rettich met tai-soy saus van rode wijn en geroosterde knoflook	37
Lamsschenkel gestoofd rozemarijn knoflook grove groenten jonge aardappel in eigen jus	25
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	26
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 | 14.00
[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