

KOUDE VOORGERECHTEN € 4,50

Rilette van verse en gerookte zalm met kappertjes,
crostini en bieslook crème

Bruchetta van gegrilde focaccia alla caprese,
met gerookte buffelmozzarella en auberginesalsa

Salade met gegrilde duivenborst, pijnboompitten
en vanille- granaatappeldressing

WARME VOORGERECHTEN € 4,95

Gepaneerde en gefrituurde maïskip met gepofte paprika,
spinazie en hazelnootboter

Quiche met groene asperges en gerookte forel

Raviolo met paddenstoelen en Parmezaanschuim

SOEPEN € 3,50

Klassieke Franse uiensoep met broodcrouton

Crème soep van knolselderij met Hollandse garnalen

Klassieke tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHTEN € 10,75

Gesmoorde rundersukade op ambachtelijke wijze bereid

Kalfsrib-eye van de grill, geserveerd met eigen jus
geparfumeerd met truffel

Gebakken makreel op roergebakken spinazie
geserveerd met bearnaisesaus

Huisgemarineerde spare-ribs

Kalkoen medaillons met pancetta en salie
geserveerd met tomatenjus

DESSERT € 3,50

Met Cubaanse rum geflambeerde fruitsalade
geserveerd met walnoot-ijs en sabayon

Klassieke creme brûlée

Chocolade bavarois

Warme apfelstüdel met kaneel-ijs en vanillesaus