

### Doordeweeks genieten, carte blanche

Woensdag en donderdag diner, vrijdag lunch  
2 gerechten € 42.50, met nagerecht € 52.50

### Carte blanche

Wilt u zich laten verrassen door onze keukenbrigade?  
U geeft hen "carte blanche"!

4 gerechten € 62.50  
5 gerechten € 72.50  
6 gerechten € 82.50

### Chefs favoriet

#### Kaviaar

Kaviaar met krokante flensjes, pommes "Tsarina" en crème fraîche met bieslook  
vanaf 5 gram € 15.00

### Gezantenlever

Terrine van ganzenlever met Drentse kniepertjes,  
schuim van hazelnoot en diverse bereidingen van peer  
&  
Gebakken ganzenlever gelakt met honing en kurkuma,  
zoete aardappel en gekonfijte kumquat  
één item € 25.00, als duo € 35.00

### Voorgerechten

#### Kreeft

Krokante cannelloni gevuld met salade van kreeft, structuren van tomaat,  
crème van ricotta en dragon, zacht gegaarde kreeft en granité van dragon  
€ 27.50

### Dorade & langoustine

Gemarineerde dorade en gebakken langoustine,  
structuren van paprika en een sauce laitue  
€ 22.50

### Zalm

Huisgerookte zalm met crème van ui, meloes-ui, mousse van zalm  
en een coulis van groene appel  
€ 18.50

### Jamon Iberico de Recebo

Jamon Iberico de Recebo met rauwe bleekselderij, ingelegde gerookte paprika  
en een dressing van pijnboompitten  
€ 18.50

## Tussengerechten

### Snoekbaars

Lauwarme snoekbaars met compote van oosterse groenten,  
bonito flakes en een sabayon van rijstazijn  
tussengerecht € 22.50 hoofdgerecht € 30.00

### Eend

Langzaam gegaarde tamme eendenborst, krokante bout,  
kakifruit en een saus van komijn  
tussengerecht € 22.50 hoofdgerecht € 30.00

### Zwezerik

Gebraiseerde kalfszwezerik met bereidingen van ui,  
en een jus van zwarte knoflook  
tussengerecht € 25.00 hoofdgerecht € 35.00

## Hoofdgerechten

### Tarbot

Gegrilde tarbot met knolselderij van de BBQ  
en een jus van truffel en knolselderij  
€ 45.00

### Kalf

Proeverij van kalf met champignons, Franse aligot puree  
met Gruyère kaas en sauce smitane  
€ 30.00

### Lam

Hollands lam met een parade van groene kruiden en looksoorten,  
ansjovis en klassieke lamsjus  
€ 35.00

### Tournedos Rossini

Tournedos met ganzenlever, zwarte truffel, saus van madera en ganzenlever

### Tournedos Poivre vert

Tournedos met prei, ui, gepocheerde knoflook en een groene-pepersaus

### Tournedos Chefs favoriet

Tournedos met Franse aligot puree met Gruyère kaas,  
krokante aardappel en bearnaisesaus  
€ 45.00

Vanaf zes personen verzoeken wij u te kiezen voor één gezamenlijk menu.  
Vanzelfsprekend houden wij graag rekening met eventuele wensen of beperkingen.  
Heeft u een allergie? Meld het ons.