

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 gemarineerde en krokante Hollandse asperges, mousse van gerookte
zalm, kwartelei en frisse vinaigrette van yoghurt
€ 18.50

Runderpastrami

Dungesneden runderpastrami met krokante uienringen, zoetzure rode ui,
mosterdcrème en dressing van basilicum
€ 18.50

Tussengerechten

Zeebaars

Lauwwarme zeebaars 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 Hollandse asperges,
morieltjes en romige saus van morieltjes
tussengerecht € 25.00 hoofdgerecht € 35.00

Hoofdgerechten

Rogvleugel

Gebakken noordzeerogvleugel met ingelegde asperges, frisse radijs,
kerrieschuim en licht romige saus van Madras curry
€ 35.00

Kalf

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

Lam

Hollands lam met een panade van groene kruiden en looksoorten,
groene en witte asperges, tuinbonen en 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.