

### Doordeweeks genieten

U kunt kiezen voor 2 gerechten van onze kaart.

Woensdag en donderdag diner, vrijdag lunch

2 gerechten € 39.50

(\* voor deze gerechten geldt een supplement van € 5,00 )

### De favoriete gerechten van Niels

5 gerechten € 67.50

6 gerechten € 77.50

8 gerechten € 97.50

### Kaviaar

Kaviaar met krokante flensjes, pommes "Tsarina"

en crème fraîche met bieslook

vanaf 5 gram € 15.00

### 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

#### Coquilles

Geplette coquille, gebakken coquille, bloemkool,

ijs van crème fraîche en vinaigrette van passievrucht

€ 25.00

#### Forel en rundertong

Fris gemarineerde forel met brunoise van rundertong,

krokante ui, rode biet en dressing van sambai azijn

€ 18.50

#### Kalf

Tartaar van kalf met rettich, wortel, bieslook,

Chaource en Belper Knolle

€ 18.50

Danny heeft bij alle gerechten wijnen geselecteerd die gastronomisch perfect aansluiten.

€ 8.50 per glas

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.

### Tussengerechten

#### Zeeduivel

Gebakken zeeduivel met gestoofde ossenstaart, pastinaak,

ingelegde knoopchampignons en een saus van gezouten sinaasappel

tussengerecht € 18.50, hoofdgerecht € 27.50

#### Fazant

Twee bereidingen van fazant met huisgemaakte zuurkool,

aardpeer, kruim van de huid en een saus van Chartreuse

tussengerecht € 22.50, hoofdgerecht € 32.50

#### Eendenlever

Gebakken eendenlever met 'bread and butterpudding'

met amandelen, ingelegde druiven en sap van gefermenteerde druiven

\* tussengerecht € 25.00, hoofdgerecht € 36.00

#### Zwezerik

Gebraiseerde kalfszwezerik met bereidingen van ui, en een jus van zwarte knoflook

\* tussengerecht € 25.00, hoofdgerecht € 36.00

### Hoofdgerechten

#### Tarbot

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

€ 32.50

#### Eend

Op het karkas gebraden wilde eend met structuren van pompoen,

appel en curry madras, met een saus van curry madras en appelstroop

€ 36.00

#### Hert

Veluws hert met stoof van de nek, crème van bloedworst,

vossenbessen, schorseneren en hertenjus met specerijen

€ 36.00

#### Tournedos Rossini

Tournedos met ganzenlever, najaarstruffel, saus van madera en ganzenlever

#### Tournedos Poivre verts

Tournedos met spinazie, groene asperges, pommes fondantes, groenepepersaus

#### Tournedos Chefs favoriet

Tournedos met paddestoelen, ravioli met een vulling van merg

en groene kruiden, en saus van eekhoortjebrood

€ 45.00

(niet te bestellen voor Doordeweeks genieten )