

## De Gerechten

### **Coquilles en Noordzeekrab**

Gemarineerde coquilles met salade van Noordzeekrab, doperwten en een vinaigrette van krab  
€29.50

### **Vitello Tonnato 2.0**

Vitello Tonnato Koetshuis-stijl  
€19.50

### **Tartaar 'Rossini'**

Tartaar van Simmentaler rund met een bonbon van ganzenlever, madera en truffel  
€32.50

### **Sliptong & Kreeft**

Sliptong met Canadese kreeft, groene asperge, sinaasappel en luchtige saus van kreeft  
€32.00, hoofdgerecht €45.00

### **Rode mul**

Rode mul met paella, venkel en "salsa de pescado"  
€22.50, hoofdgerecht €35.00

### **Zeeduivel**

In zolderspek gebakken zeeduivel met rode biet en sauce beurre rouge  
€35.00, hoofdgerecht €45.00

### **Zwezerik**

Krokant gebakken kalfszwezerik met lavas, Alkmaarse gort en saus van lavas en rode wijn  
€32.50, hoofdgerecht €45.00

### **Kwartel**

Rouleau van kwartel met pinda's, bout en gado gado saus  
€29.50, hoofdgerecht €35.00

### **Reebok**

Rosé gebraden reebokfilet met five spices, hachee van ui, en jus van kriek en ree  
€35.00

### **Tournedos**

Ierse tournedos met merg, ganzenlever en jus van rode wijn  
€ 45.00

## De Vegatarische Gerechten

Voorgerechten / tussengerechten

### **Komkommer**

Rouleau van komkommer met geitenkaas en bieslook en een crème van miso  
€ 19.50

### **Minestrone**

Tubetti pasta, gemarineerde cherrytomaat, groene olijf en een bouillon van tomaat  
€ 19.50

### **Specialiteit van de chef**

Romige crème soep van wat de natuur op dit moment te bieden heeft  
€ 19.50

### **Aubergine**

aubergine met paddenstoelen, Parmezaanse kaas en een nage van bospaddenstoelen  
€ 28.50

Hoofdgerechten

### **Bospeen**

Gepofte bospeen met een crumble van pinda en een saus van bospeen en sushi-azijn  
€ 32.50

### **Biet**

Taartje van rodekool met blauwe kaas, witlof, toffee van peterseliewortel en saus van versjus  
€ 32.50

## Nagerechten

### **Kaas**

Een keuze uit Nederlandse en buitenlandse kazen  
€ 18.50

### **Bosbes**

Verrassing van bosbessen met een soep van rood fruit  
€ 16.50

### **Kersen**

Parel van kersen en witte chocolade, boterbabbelaar en een sorbet van kersen  
€ 16.50

### **Ganzenlever**

Gebakken ganzenlever met gecarameliseerde brioche en noten, en schuim van ganzenlever  
€ 19.50

### **Gewoon lekker**

Warme Madeleine (3 st) geslagen vanille room en chocolade  
€ 8.50