

KOUDE VOORGERECHTEN

Visbordje van Volendamse gerookte palingfilet en tartaar van wilde en gerookte zalm met daarbij grove Dijon mosterdsaus.

15,50

-extra met Hollandse garnalen en cognacsaus- (+6,50)

wijnadvies: Chardonnay (7,50) of witte Bourgogne (11,50)

Sashimi van Yellowfintonijn met krokante sesam, chuka wakame, sojasaus en wasabimayonaise.

16,50

wijnadvies: Grenache rosé (6,00)

Traditionele garnalencocktail van handgepelde Hollandse garnalen geserveerd met cognacsaus en een kleine salade.

17,00

wijnadvies: witte Bordeaux (7,00)

Carpaccio van Ierse ossenhaas met daarbij Parmezaanse kaas, gemengde sla en basilicummayonaise.

15,00

wijnadvies: Italiaanse Pinot Grigio (6,00) of Franse rosé (6,00)

Klassieke Steak Tartaar van Iers rundvlees met kappertjes, sjalot en peterselie geserveerd met grove mosterdsaus en een gebakken kwartelei.

16,00

advies: Provenciaalse stijl rosé (6,00) of Chardonnay-Limoux (7,50)

Frans stokbrood met boerenroomboter

1,50 per persoon

WARME VOORGERECHTEN

Proeverij uit de zee:

Sashimi van Yellowfin tonijn met wasabimayonaise,
Tartaar van gerookte & wilde zalm,
Coquilles st. Jacques gebakken geserveerd met Japanse zeewier,
Atlantische kreeftensoep.

21,00

*wijnadvies: Bourgogne Chablis stijl (11,50) of
houtgelagerde Verdejo (10,00)*

Krokant gebakken Franse geitenkaas geserveerd met een gemengde
groene salade, balsamico, gebrande walnoten en Dijon mosterdsaus.

15,50

wijnadvies: Sauvignon blanc (7,00)

Atlantische kreeftensoep met daarin geroosterde Coquilles st. Jacques.

15,00

wijnadvies: Spaanse fustgerijpte Verdejo (10,00)

Gebakken Franse ganzenlever geserveerd met lauwwarme
gekaramelliseerde appel en saus van balsamico.

22,00

wijnadvies: Monbazillac (8,00)

Bourgondische escargots uit de oven geserveerd met knoflook-
peterselieboter.

6 stuks 12,00

9 stuks 18,00

12 stuks: 24,00

wijnadvies: een houtgerijpte Chardonnay (7,50)

HOOFDGERECHTEN

Klassieke Steak Tartaar (140 gr.) van Iers rundvlees met kappertjes, sjalot en peterselie waarbij grove mosterdsaus en gebakken kwartelei.

25,50

advies: Zuidfranse merlot (6,00) of Chardonnay-Limoux (7,50)

Gebakken tournedos van Ierse Angus ossenhaas (180 gr.) geserveerd met broccoli, pommes dauphines, een mirepoix van Bourgondische groenten en groene pepersaus.

32,50

-Rossini met gebakken ganzenlever supplement- (+9,50)

wijnadvies: Malbec (8,00) of Spaanse Crianza 18 meses (10,00)

Boterzachte gebakken hertenrugfilet klassiek gecombineerd met puree van rode kool en een Bourgondische rode wijnjus.

33,00

-uitbreiding met gebakken ganzenlever- (+9,50)

wijnadvies: Spaanse Crianza (10,00) of passende seizoenwijn (12,00)

Gebakken IJsselmeer snoekbaarsfilet geserveerd met een stampotje van rode kool en grove Dijon mosterdsaus.

28,00

Gebakken wilde Sockeye zalmfilet waarbij pommes mousseline, gestoofde prei met bosui en beurre blanc saus met druppels lavasolie.

27,50

wijnadvies: houtgerijpte Zuidfranse Chardonnay (7,50)

Verse frites met mayonaise.

klein: 3,50

groot: 6,00

KAASPLATEAU

Diverse kazen geserveerd met brood en vijgenchutney:

Chèvre – Delice de Bourgogne - Epoisse – Stilton - Reypenaer VSOP

3 kazen 12,00 4 kazen 16,00 5 kazen 20,00

wijnadvies: witte of rode port (5,50) of Pedro Ximénez (6,50)

NAGERECHTEN

Tiramisucoupe;

Luchtige crème van mascarpone met Amaretto en Siciliaanse espresso waarbij amaretti's, vanille bourbonijs, koffie-chocolade saus en een kletskop van amandelen.

12,50

Warm taartje van pure Callebaut chocolade met daarbij een kletskop van amandelen, vanille bourbonijs en geslagen room.

12,00

wijnadvies: Pedro Ximénez (6,50)

Klassieke crème brûlée met vanille-ijs.

12,00

wijnadvies: Monbazillac (8,00)

Advocaatcoupe:

Luchtige crème van advocaat geserveerd met vanille bourbonijs, gebrande noten en een kletskop van amandelen.

11,00

wijnadvies: Monbazillac (8,00)

Grand dessert, een proeverij van:

warm pure chocoladetaartje, klassieke crème brûlée, advocaatcrème met gebrande noten, ons weekdessert en een bol vanille-bourbonijs met een kletskop van amandelen.

18,50

wijnadvies: Rivesaltes '20' (8,75)

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskep.
3,50 per bol
vanille bourbonijs – walnotenijs – mango sorbetijs – pure chocolade