

# 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 wijnsaus.

33,00

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

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

Gebakken kabeljauwrugfilet geserveerd met gestoofde venkel en courgette waarbij pomodoro en witte wijnsaus.

28,00

*wijnadvies: houtgerijpte Zuidfranse Chardonnay (7,50)*

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 '15' (8,75)*

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskop.

3,50 per bol

vanille bourbonijs – walnotenijs – mango sorbetijs – pure chocolade