

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)

Langzaam gegaarde eendenbout gecombineerd met karamel van witlof, pommes mousseline, gestoofde rode ui en een Bourgondische rode wijnjus.

28,50

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

wijnadvies: Argentijnse Malbec (8,00)

Gebakken heilbotfilet geserveerd met gestoofde venkel, courgette en pommedoro-tomaat waarbij witte wijnsaus.

29,00

wijnadvies: houtgerijpte viognier (10,00)

Gebakken wilde Sockeye zalm met daarbij een puree van prei & bosui, beurre blanc en 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

Seizoensdessert;

Wisselend dessert geïnspireerd door de smaak van het seizoen.

12,00

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 kletskep 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 kletskep van amandelen.

18,50

wijnadvies: Rivesaltes '15' (8,75)

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskep.

3,50 per bol

vanille bourbonijs – walnotenijs – mango sorbetijs – puur chocoladeijs
bosvruchten & yoghurt