

# SEIZOEN SPECIALITEITEN

## bij uw aperitief

Etienne zijn eigengemaakte Hollandse garnalenkroketjes geserveerd met krokante krulpeterselie en cognacsaus.

4,50 per stuk

*wijnadvies: witte Bordeaux (7,50) of witte Bourgogne (11,50)*

Zeeuwse oester creuse 000 geserveerd met citroen.

3,50 per stuk

*wijnadvies: glas Cava (7,50) of Blanc de Blanc Champagne (15,00)*

## hoofdgerecht

Asperges à la Flamande:

Limburgse asperges klassiek geserveerd met warme Franse beenham, scharrelei, romige aardappelpuree en botersaus.

25,00

*wijnadvies: geselecteerde aspergewijn (8,50)*

Hollandse witte asperges gecombineerd met gebakken wilde Sockeye zalmfilet, pommes mousseline en beurre blanc saus.

28,00

*wijnadvies: witte Bourgogne Chablis stijl (11,50) of Zuidfranse Chardonnay (7,50)*

# KOUDE VOORGERECHTEN

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

16,00

-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 (7,00) of geselecteerde seizoenswijn (8,50)*

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

17,00

*wijnadvies: witte Bordeaux (7,50)*

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

15,00

*wijnadvies: Italiaanse Pinot Grigio (6,50) of Franse rosé (7,00)*

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

16,00

*advies: rode seizoenswijn (8,50) 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 (7,50)*

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.

24,00

*wijnadvies: Monbazillac (8,50)*

Bourgondische escargots uit de oven gebakken in knoflook-  
peterselieboter.

6 stuks 13,50

9 stuks 19,50

12 stuks: 25,50

*wijnadvies: een houtgerijpte Chardonnay (7,50) of  
geselecteerde rode seizoenswijn (8,50)*

# HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeewolffilet geserveerd met witte Hollandse asperges, romige aardappelpurée en witte wijnsaus.

29,00

*wijnadvies: bijpassende seizoenswijn (8,50)*

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

28,00

*wijnadvies: houtgerijpte Zuidfranse Chardonnay (7,50)  
of Verdejo fermentado en barrica (10,00)*

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

26,00

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

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

Langzaam gegaarde Franse parelhoenbout gecombineerd met gebakken witlof, puree van aardappel en lichte rode wijnjus.

27,00

*wijnadvies: Argentijnse Malbec (9,25) of rode seizoenswijn (8,50)*

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

35,00

*wijnadvies: Argentijnse Malbec (9,25) of Spaanse Crianza (11,50)*

Tournedos Rossini:

Gebakken Ierse Angus ossenhaas (180 gr.) met daarbij gemengde groenten, gebakken Franse ganzenlever en groene pepersaus.

44,50

*wijnadvies: Spaanse Crianza '18 meses' (11,50)*

Verse frites met mayonaise.

klein: 3,50

groot: 7,00

## 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

Aardbeien Romanoff;

Luchtige crème van aardbeien met verse Nederlandse aardbeien, krokante merenque en vanille bourbonijs met een amandelklets kop.

12,50

*wijnadvies: mousserende demi sec rosé (8,50)*

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

12,50

*wijnadvies: Pedro Ximénez (6,50)*

Klassieke crème brûlée met vanille-ijs.

12,50

*wijnadvies: Monbazillac (8,50)*

Advocaatcoupe:

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

12,00

*wijnadvies: Monbazillac (8,50)*

Grand dessert, een proeverij van:

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

19,50

*wijnadvies: Rivesaltes '20' (9,25)*

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelklets kop.

3,50 per bol

vanille bourbon - walnoot - mango - pure chocolade -