

KOUDE VOORGERECHTEN

Visbordje van Volendamse gerookte palingfilet en tartaar gemaakt 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.

16,00

wijnadvies: Grenache rosé (6,00) of Alvarinho (8,95)

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

16,00

wijnadvies: Entre-deux-mers (7,00)

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

15,50

wijnadvies: Sauvignon blanc (7,00) of Zuidfranse rosé (6,00)

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

14,50

wijnadvies: Pinot Grigio (6,00) of Pinot Noir (8,75)

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

15,50

advies: Bourgogne Chablis stijl (11,50) 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.

19,50

*wijnadvies: Bourgogne Chablis stijl(11,50) of
Verdejo fermentado en barrica (10,00)*

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

21,00

wijnadvies: Monbazillac (6,75)

Geroosterde Coquilles st. Jacques waarbij lauwwarme aardappelsalade
met Japanse zeewier en beurre blanc.

18,00

wijnadvies: houtgerijpte Verdejo (10) of Zuidfranse Chardonnay (7,50)

Franse Escargots uit de oven geserveerd met knoflook-peterselieboter.

6 stuks 12,00

9 stuks 18,00

12 stuks: 24,00

*wijnadvies: Merlot (6,00) of Pinot Noir (8,75) of
een houtgerijpte Chardonnay (7,50)*

Atlantische kreeftensoep met daarin geroosterde Coquilles st. Jacques.

14,50

*wijnadvies: Chardonnay élevé en fûte de chêne (7,50) of
Verdejo fermentado en barrica (10,00)*

HOOFDGERECHTEN

Noordzeetong (400 gr.) gebakken geserveerd met zomerse rode kool, citroen, peterselie en boterjus.

37,50

wijnadvies: Entre deux mers (10,00)

Gebakken kabeljauwrugfilet waarbij pommes mousseline, gestoofde prei met bosui en beurre blanc saus.

26,00

wijnadvies: houtgerijpte Chardonnay (7,50)

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

23,50

wijnadvies: Chardonnay (7,50) of Merlot (6,00) of Pinot Noir (8,75)

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

31,50

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

Tournedos Rossini;

gebakken tournedos van Ierse ossenhaas (180 gr.), gemengde Bourgondische groenten, groene pepersaus en met als uitbreiding gebakken ganzenlever.

41,00

wijnadvies: Crianza 18 meses (10,00)

Langzaam gegaarde eendenbout waarbij een stampot van rode kool en een Bourgondische rode wijnjus.

27,50

uitbreiding met gebakken ganzenlever (+ 9,50)

wijnadvies: Zuidfranse Merlot-Shiraz (6,00) of Malbec (8,00)

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 (5,00) of Pedro Ximénez (5,95)

NAGERECHTEN

Coupe de Dame Blance;

Luchtige crème van Belgische Callebout chocolade waarbij vanille bourbonijs, crûmble van chocolade en een kletskop van amandelen.

12,50

wijnadvies: Pedro Ximénez (5,95)

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

10,75

wijnadvies: Pedro Ximénez (5,95)

Klassieke crème brûlée met vanille-ijs.

10,50

wijnadvies: Monbazillac (6,75)

Advocaatcoupe:

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

9,50

wijnadvies: Monbazillac (6,75)

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.

17,50

wijnadvies: Rivesaltes '20' (7,00)

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskop.

3,00 per bol

vanille bourbonijs – walnoten-karamelijs – mango sorbetijs – bosvruchten&yoghurt