

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

Rogvleugelfilet uit onze Noordzee gebakken geserveerd met daarbij
brunoise van rode biet, romige aardappelpuree en grove Dijon
mosterdsaus.

29,00

wijnadvies: Zuidfranse pinot noir (8,25) of Spaanse verdejo (10,00)

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 (6,00) of Chardonnay-Limoux (7,50)

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

26,50

- extra Franse eendenbout (+14,00) -

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

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

34,00

wijnadvies: Argentijnse Malbec (9,25)

Tournedos Rossini:

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

43,50

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

Tiramisu coupe;

Luchtige crème van mascarpone met Amaretto saus, Italiaanse koekjes,
Siciliaanse espresso en vanille bourbonijs met een amandelklets kop.

12,50

Warm taartje van pure Callebaut chocolade met daarbij een klets kop
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 klets kop 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 klets kop van amandelen.

18,50

wijnadvies: Rivesaltes '20' (8,75)

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelklets kop.

3,50 per bol

vanille bourbon - walnoot - mango - pure chocolade -
bosvruchten&yoghurt