

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)

warm voorgerecht

wijnadvies: geselecteerde seizoenswijn (8,50)

Hollandse aspergesoep met gebruneerde amandelen en lavas.

11,50

Gerookte Schotse zalm met witte Limburgse asperges, eiersalade en Dijon mosterdsaus.

17,50

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.

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 Hollandse asperges, romige puree van roseval aardappel 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 -