

KOUDE VOORGERECHTEN

Frans stokbrood met boerenroomboter

1,50 per persoon

Zeeuwse creuse 000 oester geserveerd met citroen.

3,50 per stuk

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

Visbordje van Volendamse gerookte palingfilet & tartaar van wilde Sockeye en gerookte Schotse zalm met 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)

Krokant gebakken lauwwarme geitenkaas geserveerd met een gemengde salade, balsamico, gebrande walnoten en grove mosterdsaus.

15,50

wijnadvies: Sauvignon blanc (7,50)

Carpaccio van Ierse ossenhaas met daarbij schaafsels Parmezaanse kaas, gemengde groene salade 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)

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.

22,00

wijnadvies: Bourgogne Chablis stijl (11,50)

Gebakken Coquilles St. Jacques geserveerd met zeekraal, purée van
aardappel, gestoofde prei, lenteui en peterselie waarbij beurre blanc.

17,50

wijnadvies: Spaanse fustgerijpte Verdejo (10,00)

Etienne zijn zelfgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met cognacsaus
en krokante peterselie.

4 stuks 18,00

wijnadvies: Chardonnay (7,50)

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 zeewolfilet geserveerd met pommedori, courgette, zeekraal en kreeftensaus.

29,00 *wijnadvies: Spaanse fustgerijpte Verdejo (10,00)*

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

28,00

wijnadvies: houtgerijpte Zuidfranse Chardonnay (7,50)

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)

Confit de Canard;

langzaam gegaarde eendenbout gecombineerd met een zomerse purée van rode kool met tijm en een Bourgondische rode wijnjus.

29,00

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 -