# KOUDE VOORGERECHTEN

Frans stokbrood met licht gezouten roomboter.
1,50 per persoon

Zeeuwse creuse oester geserveerd met citroen.
3,50 per stuk

Visbordje van Volendamse gerookte palingfilet & tartaar van gerookte Ierse zalm met grove Dijon mosterdsaus.
16,00
-extra met Hollandse garnalen en cognacsaus- (+6,50)

Sashimi van Yellowfintonijn met krokante sesam, chuka wakame, sojasaus en wasabimayonaise.
16,50

Traditionele garnalencocktail van handgepelde Hollandse garnalen geserveerd met cognacsaus en een kleine salade.
17,00

Krokant gebakken lauwwarme geitenkaas geserveerd met een gemengde salade, balsamico, gebrande walnoten en grove mosterdsaus.
15,50

Carpaccio van Ierse ossenhaas met daarbij schaafsels Parmezaanse kaas, gemengde groene salade en basilicummayonaise.
15,00

Klassieke Steak Tartaar van Iers rundvlees met kappertjes, sjalot en peterselie geserveerd met grove mosterdsaus en een gebakken kwartelei.
16,00

# WARME VOORGERECHTEN

Proeverij uit de zee:
Sashimi van Yellowfin tonijn met wasabimayonaise,
tartaar van gerookte Ierse zalm,
Coquilles st. Jacques gebakken geserveerd met Japanse zeewier
&
Atlantische kreeftensoep.
22,00

Etienne zijn zelfgemaakte Hollandse garnalenkroketjes geserveerd met cognacsaus en krokante peterselie.
4 stuks 18,00

Gebakken Franse ganzenlever waarbij lauwwarme gekaramelliseerde appel en saus van balsamico.
24,00

Bourgondische escargots uit de oven gebakken in knoflook-peterselieboter.
6 stuks 13,50
9 stuks 19,50
12 stuks: 25,50

Bisque d'Homard:
Atlantische kreeftensoep met daarin geroosterde Coquilles st. Jacques.
17,00

# HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwrugfilet met daarbij courgette, venkel, beurre blanc saus en druppels peterselieolie.
29,50

Boterzachte gebakken hertenrugfilet gecombineerd met een puree van rode kool en jus van laurier.
34,50

Gebakken tournedos van Ierse Angus ossenhaas geserveerd met broccoli, een mirepoix van Bourgondische groenten en groene pepersaus.
35,00

Tournedos Rossini:
Gebakken Ierse Angus ossenhaas met daarbij gemengde groenten, gebakken Franse ganzenlever en groene pepersaus.
44,50

Confit de Canard;
langzaam gegaarde eendenbout gecombineerd met pommes mousseline, brunoise van knolselderij en winterwortel waarbij rode wijnjus.
29,00
-extra met gebakken Franse ganzenlever- (+9,50)

Verse frites met mayonaise.
klein: 3,50 groot: 7,00

# KAASPLATEAU

Diverse kazen geserveerd met brood en vijgenchutney:
Chêvre – Camembert - Epoisse – Roquefort – Beemster oud
3 kazen 12,00 4 kazen 16,00 5 kazen 20,00

# NAGERECHTEN

Seizoensdessert;
Wisselend dessert uit onze eigen keuken geïnspireerd op het seizoen.
12,50

Warm taartje van pure Callebaut chocolade met daarbij een kletskop van amandelen, vanille bourbonijs en geslagen room.
12,50

Warme wentelteefjes van Westfries suikerbrood met bosvruchten-yoghurtijs en slagroom.
13,00

Advocaatcoupe:
Luchtige crème van advocaat geserveerd met vanille bourbonijs, gebrande noten en een kletskop van amandelen.
12,00

Grand dessert, een proeverij van:
warm pure chocoladetaartje, wentelteefjes van Westfries suikerbrood, advocaatcrème met gebrande noten, ons seizoensdessert en een bol vanille-bourbonijs met een kletskop van amandelen.
19,50

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskop.
keuze uit:
vanille bourbon - walnoot - mango – bosvruchten&yoghurt -
3,50 per bol