

KOUDE VOORGERECHTEN

Frans stokbrood met licht gezouten roomboter
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 & tranches gerookte
Ierse zalm met grove Dijon mosterdsaus.

16,00

-extra met Hollandse garnalen en cognacsaus- (+6,50)

wijnadvies: Chardonnay (8,00) of witte Bourgogne (11,50)

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

16,50

wijnadvies: Grenache rosé (7,00)

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

17,00

wijnadvies: witte Bordeaux (7,75)

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

15,50

wijnadvies: Sauvignon blanc (7,75)

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: Zuidfranse merlot (6,50) of Chardonnay-Limoux (8,00)

WARME VOORGERECHTEN

Proeverij uit de zee:

Sashimi van Yellowfin tonijn met wasabimayonaise,
gerookte Ierse 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 (10,75)

Etienne zijn zelfgemaakte Hollandse garnalenkroketjes (30 gr.) met
cognacsaus en krokante peterselie.

4 stuks 18,00

wijnadvies: Chardonnay (8,00)

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 (8,00) of
Franse Merlot (6,50)*

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwrugfilet waarbij groene en zilte groenten, beurre blanc saus en peterselie-olijfolie.

29,50

wijnadvies: houtgerijpte Zuidfranse Chardonnay (8,00) of Spaanse Verdejo (10,75)

Confit de Canard;

langzaam gegaarde eendenbout gecombineerd met pommes mousseline, brunoise van knolselderij en winterwortel waarbij een Bourgondische rode wijnjus.

29,00

wijnadvies: Argentijnse Malbec (9,75)

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

35,00

wijnadvies: Argentijnse Malbec (9,75) of Spaanse Crianza (11,75)

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' (11,75)

Boterzachte gebakken hertenrugfilet klassiek geserveerd met een stampotje van rode kool en jus van laurier.

34,50

*wijnadvies: Spaanse Crianza '18 meses' (11,75)
of rode seizoenwijn (12,50)*

Rossini:

Verrijk uw hoofdgerecht met gebakken Franse ganzenlever; een aanrader bij de Confit de Canard, Tournedos én de Hertenrugfilet.

+ 9,50

Verse frites met mayonaise.

klein: 3,50

groot: 7,00

KAASPLATEAU

Diverse kazen geserveerd met brood en vijgenchutney:

Chèvre – Camembert - Epoisse – Roquefort – Beemster oud

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

Seizoensdessert;

Luchtige crème van Siciliaanse espresso geserveerd met gebrande noten, chocolade-koffiesaus, vanille bourbonijs en een kletskop van amandelen.

12,50

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

12,50

wijnadvies: Pedro Ximénez (6,50)

Wentelteefjes van Westfries suikerbrood met bosvruchten-yoghurtijs en slagroom.

13,00

wijnadvies: Ruby port (5,50)

Advocaatcoupe:

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

12,00

wijnadvies: Monbazillac (8,50)

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

wijnadvies: Rivesaltes '20' (9,25)

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een amandelkletskop.

3,50 per bol

vanille bourbon - walnoot - mango – bosvruchten&yoghurt -