

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 (30 gr.)
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

Hele Noordzeetong (400 gr.) in de roomboter gebakken, geserveerd met een stampotje van rode kool.

42,50

wijnadvies: Chardonnay vin pays d'Oc (7,00) of Chablis stijl (11,50)

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 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

Seizoendessert;

Wisselend nagerecht uit onze 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

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 kletskop van amandelen.
12,00

wijnadvies: Monbazillac (8,50)

Grand dessert, een proeverij van:
warm pure chocoladetaartje, klassieke crème brûlée,
advocaatcrème met gebrande noten, ons seizoendessert 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 - pure chocolade