

VOORGERECHTEN

Terrine van geitenkaas, tapenade en gepofte paprika op een bedje van mesclun, geserveerd met balsamico-basilicumvinaigrette en noten <i>Wijnsuggestie: Parés Baltà Penedès Blanc de Pacs 2008</i>	€ 11,50 ♥
Courgette uit de oven met gefrituurde inktvisringen en gepaneerde mosselen, geserveerd met salade frisée en aioli-vinaigrette <i>Wijnsuggestie: Alenyà Viura Chardonnay 2008</i>	€ 11,50
Lauwarme rundvleessalade met een julienne van groente, mesclun en mierikswortelvinaigrette <i>Wijnsuggestie: Parés Baltà Penedès Mas Petit 2007</i>	€ 12,50
Gerookte Runder Rib Eye geserveerd met een frisse salade van venkel en sinaasappel met truffelmayonaise <i>Wijnsuggestie: Goats do Roam red 2006</i>	€ 12,50
Tempura van okra's met tzaziki, dille en reepjes pastrami <i>Wijnsuggestie: Parés Baltà Penedès Mas Petit 2007</i>	€ 12,50
Fricassee van kip, champignons, sjalotten, pistaches en abrikozen in een driehoek van filodeeg geserveerd met een bouquet van sla, honing en sesamzaad <i>Wijnsuggestie: Parés Baltà Penedès Honneymoon 2008 of Larrúa Rueda 2008</i>	€ 12,50
Roosje van gerookte zalm met gevulde Nicolas aardappel met roomkaas, roze pepers en tuinkruiden, Mache en rode sla met druppels van balsamico <i>Wijnsuggestie: Thokozani Chenin-Chardonnay-Viognier 2008</i>	€ 14,50

SOEPEN

Dagsoep (zie onze krijtborden)	€ 4,75
Tomatensoep met basilicum, soepballetjes en vermicelli	€ 4,75
Velouté van prei met krab en verse kruiden	€ 5,50
Rosa's pittige pompoensoepje	€ 5,50 ♥
Gegratineerde uiensoep	€ 6,50 ♥

HOOFDGERECHTEN

Gemarineerde zalm en groente uit de oven met een rode currysaus en Basmati rijst <i>Wijnsuggestie: Goat Door Chardonnay 2006</i>	€ 19,50
Risotto balletjes met mozzarella, gegrilde groente en basilicumtomatensaus <i>Wijnsuggestie: Parés Baltà Penedès Mas Petit 2007</i>	€ 19,50 ♥
Gevulde varkenshaas met spinazie en geitenkaas, geserveerd met honingjus <i>Wijnsuggestie: Alenyà Tempranillo 2007</i>	€ 20,50
Poitrine de canette en croustade de noix met tartin van Granny Smith, een rode wijnsaus en verse druiven <i>Wijnsuggestie: Goats do Roam red 2006</i>	€ 22,00
Gebraden lamscarré met tijm en knoflook in de schil, geserveerd met aardappelpuree, tapenade en cherrytomaatjes <i>Wijnsuggestie: Thokozani Shiraz-Mourvèdre 2007</i>	€ 22,50
Gegratineerde kabeljauw met grove mosterd en oude kaas op een bedje van zwarte tagliatelle met een julienne van groente <i>Wijnsuggestie: Goat Door Chardonnay 2006</i>	€ 22,50
Kalfsentrecote met griesmeelgnocchis, courgettes uit de oven en een sjalotten-witte wijnsaus <i>Wijnsuggestie: Thokozani Chenin-Chardonnay-Viognier 2008</i>	€ 22,50
Rundertournedos met bearnaisesaus, geserveerd met verse spinazie en een kleine salade van het seizoen <i>Wijnsuggestie: Yalumba Y-Series 2006</i>	€ 23,00

WEEKMENU

Wisselend 3-gangenmenu, samengesteld door onze chef-kok à € 23,50

Menu Engels

**Stel uw eigen menu samen:
drie-gangen menu à € 26,95
twee-gangen lunchmenu à € 21,95**

Terrine van geitenkaas, tapenade en gepofte paprika
op een bedje van mesclun, geserveerd met
balsamico-basilicumvinaigrette en noten ♥

of

Dagsoep (zie onze krijtborden)

of

Gerookte Runder Rib Eye geserveerd met
een frisse salade van venkel en sinaasappel met truffelmayonaise

* * * * *

Gemarineerde zalm en groente uit de oven
met een rode currysaus en Basmati rijst

of

Risotto balletjes met mozzarella, gegrilde groente en
basilicumtomatensaus ♥

of

Gevulde varkenshaas met spinazie en geitenkaas
geserveerd met honingjus

* * * * *

Dagdessert (zie onze krijtborden)

of

Verse fruitsalade

of

Koffie met koektrommel

KIDS

Kindermenu € 13,50
Vraag aan de gastheer/gastvrouw om de speciale kindermenukaart.

DESSERT EN IJS

Kinderijsje	€ 4,00
Koffie met koektrommel	€ 4,75
Dagdessert (zie onze krijtborden)	€ 5,50
Duo van sinaasappel- en chocoladebavarois	€ 5,50
Verse fruitsalade	€ 7,00
Mont Blanc; vanille ijs, hazelnootmeringue, kastanjecrème en karamelschuim	€ 7,50
Parfait à la fraise en zoete pesto	€ 8,00
Petit Grand Dessert	€ 9,50