

Voorgerechten

Caesarsalade

Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovis dressing, gegarneerd met een broodcrouton, kwartelei en Parmezaanse kaas.
Supplement kip + 5.00

Zalmcocktail

Een klassieker van gepocheerde zalm met een cognacsaus en knapperige uitjes.

Carpaccio + 2.50

Dun gesneden rauwe ossenhaas gegarneerd met Parmezaanse kaas, gedroogde tomaat, zonnebloempitten, truffelsaus en salade.

Oesters

Twee Zeeuwse creuses, naturel of met sjalottenvinaigrette.
Supplement oester per stuk + 3.75

Herfstpalet

Gebakken champignons en bospaddenstoelen met een vleugje truffelroom en een frisse gremolata van peterselie, knoflook en citroen.

Soepen

Tomaten

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

Ossenstaart

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met een garnituur van minigroenten.

Soep van de dag

Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welke soep er vandaag wordt geserveerd.

Hoofdgerechten

Provençale

Met groenteratatouille gevulde courgette uit de oven, geserveerd met een pittige saus van gepofte paprika.

Risotto

Hartige crèmeux van Italiaanse Arboriorijst, bereid met wortel, boter en Parmezaanse kaas, afgewerkt met een krokant van gedroogde groentechips.

Ravioli

Met pompoen gevulde ravioli, geserveerd met een tuinkruidensaus, microcress uit eigen kas en een kaaskrokant.

Schol

In boter gebakken filet, geserveerd met aardappelmousseline en gemengde groenten.

Vis van de dag

Uw gastheer of gastvrouw vertelt u graag welke vis er vandaag wordt geserveerd en op welke wijze deze wordt bereid.

Schnitzel

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten.
Naturel, of met een keuze uit peper- of champignonsaus.

Hert

Gebakken biefstukjes op een romige puree van aardappel en pastinaak, geserveerd met een aromatische rozijnenjus.

Wagyu picanha + 9.50

Gegrild rundvlees met een karakteristieke vetmarmering, geserveerd met geroosterde aardappelen, groenten en een frisse chimichurrisaus.

Huiskamergerecht

Vraag onze medewerkers naar het gerecht van vandaag.

Desserts

Dame Blanche

Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus, afgemaakt met witte chocoladeschotsen en slagroom.

Affogato

Een Italiaanse klassieker van vanille-ijs, overgoten met hete espresso.

Crème Catalana

Spaanse custard met een laagje gebrande rietsuiker, citroen en een vleugje kaneel, geserveerd met chocolade-ijs.

Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

Assortiment kaas + 6.00

Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en Kletzenbrood.

