

Voorgerechten

Caesar salade

Knapperige Romeinse sla gemengd met een ansjovisdressing, gegarneerd met broodcroutons, Parmezaanse kaas en een gekookt ei.
Supplement kip + 5

Petite terrine

Huisgemaakte terrine van gekonfijt gevogeltevlees en kwartelei met een zoetzuur van rode ui op een crème van kervel.

Carpaccio + 2.50

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas gegarneerd met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus, en een kleurrijk saladeboeket.

Sushi

California roll gevuld met tofu, nori, sesamzaad en paprika. Vergezeld met gember, wasabi-mayonaise en zeewiersalade.

Tonno Tonato + 2.00

Duo van verse tonijn en een crème van tonijn met kappertjes en een crostini van focaccia met een tapenade van olijf.

Soepen

Tomaten

Traditioneel met basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

Bospaddenstoel

Romige soep gemaakt van eekhoorntjesbrood.

Vissoep

Rijkelijk gevulde vissoep met diversen soorten vis en zeevruchten.

Hoofdgerechten

Risoni

Orzo pasta verrijkt met geroosterde puntpaprika, basilicum en pomodori saus.

Ravioli

Met bospaddenstoel gevulde ravioli geserveerd met een overheerlijke truffelroomsaus, begeleid met groene asperges en kaaskrokant.

Zalm

Teriyaki-gemarineerde filet op gewokte udon noedels met verschillende groenten.

Vis van de dag

Laat u verrassen! Onze gastheer/-vrouw vertelt u graag welke vis en bereiding vandaag op het menu staat.

Schnitzel

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

Sukade

Gegaard kalfsvlees, geserveerd met jus op een bedje van zoete aardappel en groenten van de dag.

China Moon

Hoisin-gelakte eendenborst op een bedje van gestoofde Bok Choy, geserveerd met gestoomde rijst en knapperige Gyoza dumplings.

Entrecote + 7.50

Mooi stukje runderlende met bearnaisesaus, aardappel en groenten.

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 chocolade schotsen en slagroom.

Raspberry

Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, met mangosorbet en een macedoine van rood fruit.

Winter coupe

Stoofperenijs bedekt onder een laagje roodfruit en een kaneelcrunch.

Friandises

Bij een heerlijk kopje koffie of thee.

Assortiment kaas + 6.00

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

