

## **Voorgerechten / starters**

Huisgemaakte krabsoep met Hollandse garnalen € 8,50

*Homemade crab soup with Dutch shrimps*

Wildbouillon met bospaddestoelen € 8,00

*Clear game soup with mushrooms*

Garnalenkroketjes van patisserie Holtkamp met limoen-mayonaise € 12,50

*Shrimp croquettes with lime-mayonnaise*

Gebakken coquilles met lardo di colonata en aardappelsalade € 13,50

*Sauteed scallops with lardo di colonata en potato salad*

Gegrilde rosbeef van tonijn met rucolasalade en gedroogde tomaatjes € 12,50

*Grilled roastbeef of tuna with rucola salad and dried tomatoes*

Gerookte eendenborst op een salade met soja-sesam dressing € 12,50

*Smoked duck breast on a salad with soy-sesame dressing*

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en truffeldressing € 12,50

*Carpaccio of beef with rucola, pine nuts and truffle dressing*

Half dozijn slakken met pernod-roquefortsaus € 11,50

*Half dozen of snails with pernod-roquefort sauce*

## **Salades (grote salade + € 3,00)**

Salade met warme geitenkaas, honing en spekjes € 11,50

*Salad with warm goat cheese, honey and bacon*

Caesar salad met krokant gebakken zwezerik € 14,50

*Caesar salad with calf's sweetbread*

Salade met gefrituurde tempura groenten en soja (vegetarisch) € 11,50

*Salad with deep fried tempura vegetables and soy (vegetarian)*

## Hoofdgerechten / *maincourses*

In roomboter gebakken slibtong (2 stuks) met rémouladesaus € 18,50

In roomboter gebakken slibtong (3 stuks) met rémouladesaus € 22,50

*Fried sole (two or three) with rémoulade sauce*

Gebakken gamba's met knoflook, basilicum en chilipeper € 22,50

*Sauteed scampi with garlic, basil and sweet soy*

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met sjalotjes-uiencompote € 21,50

*Skin fried redfish fillet with a shallots-onion compote*

Lasagna van gegrilde groenten, mozzarella en tomatensaus € 18,50

*Lasagna of grilled vegetables, mozzarella and tomato sauce*

Wagyu burger(180 gram) met sjalotmayonaise en rucola € 19,50

(zeer smaakvol en uniek Japans rundvlees, gefokt in West-Friesland))

*Wagyu burger with shallots mayonnaise and rucola*

Gegrilde varkenshaassaté met atjar tjampoer, kroepoek en satésaus € 18,50

*Grilled pork fillet, Indonesian style with satay sauce*

Lams souvlaki met munt, tomaat, aioli en focaccia € 21,50

*Lamb souvlaki with mint, tomato, aioli and foccacia*

Gebakken lerse ossenhaas met bospaddestoelen en rode wijnsaus € 23,50

*Fried fillet steak with mushrooms and red wine sauce*

Gegrilde lerse tournedos of entrecôte met béarnaise saus € 23,50

*Grilled tournedos or entrecôte with sauce béarnaise*

Wilde eendenborstfilet met spruitjesstampot, spekjes en wildjus € 23,50

*Wild breast of duck with Brussels sprouts puree, bacon and game sauce*

Hertenboutfilet van de Veluwe met rode kool, stoofpeer uit  
eigen tuin en wildjus

€ 24,50

*Venison fillet with red cabbage, cooking pear and game sauce*

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet,  
huisgemaakte mayonaise en een salade

## **Nagerechten / *desserts***

Bordje Franse kazen van Bourgondish lifestyle € 10,00

*Assortment of French cheeses*

Trio van chocolade; taartje, mousse en straciatella roomijs € 8,50

*Trio of chocolate; tart, mousse and straciatella ice-cream*

Flensje gevuld met bloedsinaasappel en crème suisse € 8,50

*Crepes stuffed with blood orange and swiss cream*

Koffiebavarois met ijskoffie en likeur 43 € 8,50

*Bavarian cream of coffee with ice-coffee and liqueur 43*

Tarte tatin van appel met vanille roomijs € 8,50

*Tarte tatin of apple with vanilla ice-cream*