

Voorgerechten / starters

Huisgemaakte uiensoep met een kaascroûton € 8,00

Homemade onion soup with a cheese crouton

Wilbouillon met truffelroom € 8,50

Clear game soup with truffle cream

Salade met warme geitenkaas, honing en spekjes € 12,50

Mixed salad with warm goat cheese, honey and bacon

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

Shrimp croquettes with lime-mayonnaise

Bordje met diverse gerookte vissoorten van Frank's Smokehouse € 13,75

Plate with assorted smoked fish, from Frank's Smokehouse

Wildzwijnham gevuld met geitenkaas en aceto-appelstroop € 12,75

Wild boar ham stuffed with goat cheese and aceto-apple syrup

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en truffeldressing € 12,75

Carpaccio of beef with rucola, pine nuts and truffle dressing

Half dozijn slakken met pernod-roquefortsaus € 11,75

Half dozen of snails with pernod-roquefort sauce

Hoofdgerechten / *maincourses*

In roomboter gebakken slibtong (2 stuks) met rémouladesaus € 19,50

In roomboter gebakken slibtong (3 stuks) met rémouladesaus € 23,50

Fried sole (two or three) with rémoulade sauce

In de oven gegaarde kabeljauwfilet met kruidenkorst en gepofte tomaat € 22,50

Oven baked cod fillet with herbs and tomato

Lasagna van knolselderijpuree, noten en geitenkaas € 18,50

Lasagna of celeriac puree, nuts and goat cheese

Wagyu burger(180 gram) met sjalotmayonaise en rucola € 22,50

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

Wagyu burger with shallots mayonnaise and rucola

Gebraden hertenboutfilet met aardappelpuree, stoofpeer en rode kool € 24,50

Sauteed venison fillet with potato puree, cooking pear and red cabbage

Krokant gebakken eendenborst met gefrituurde groenten en basmatirijst € 22,50

Sauteed duck breast with deep fried vegetables and basmati rice

Gegrilde Ierse entrecôte (200 gram) met béarnaise saus € 23,50

Grilled entrecôte (200 gram) with sauce béarnaise

Surf & turf, gebakken ossehaas met gegrilde gamba's en een pepersaus € 26,50

Surf & turf, sautéed steak with grilled scampi's and pepper 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

Huisgemaakte appel crumble met vanilleijs € 8,50

Home made apple crumble with vanilla ice-cream

Proeverij van crème brûlée, vanille, chocolade en kaneel-steranijs € 8,50

Different flavours of crème brûlée

Sinaasappelcurd met sinaasappelsorbet € 8,50

Curd of orange with orange sorbet

Verrassingsdessert voor twee € 17,00

Surprise dessert for two