

## Voorgerechten / Starters

Visterrine met gamba's en een inktvismayonaise  
*Fish terrine with tiger prawns and squid mayonnaise*

Koud gerookte zalm met zeewatergelei en tartaar van Hollandse garnalen  
*Cold smoked salmon with seawater jelly and Dutch shrimp tartare (+ € 2,00)*

Huisgerookte runderfilet met een citroenmayonaise en paprikacracker  
*Home-smoked beef fillet with lemon mayonnaise and a sweet pepper cracker*

Sushi van pompoen met gepofte cherrytomaat en pomodorojam (V)  
*Pumpkin sushi with roasted cherry tomato and pomodoro jam*

Chef's appetizers; diverse kleine voorgerechten  
*Chef's appetizers: various small starters (+ € 2,00)*

Heldere bisque met rooibos en gamba's  
*Bisque with Rooibos and tiger prawns*

Mousse van pastinaak met een crème van witlof en balsamico aceto (V)  
*Parsnip mousse with cream of chicory and balsamic aceto*

---

---

## Hoofdgerechten / Main courses

Gekaramelliseerde kabeljauw met verse mosselen en laos-limoenschuim  
*Caramelised cod with mussels and laos & lime foam (+ € 2,00)*

Op de huid gebakken zeebaars met een saus van gepofte knoflook  
*Sea bass sautéed in its skin and served with sauce of roasted garlic*

Diamanthaas met gebakken spruiten en kastanjes en stoofpeer compote  
*Sautéed beef fillet with Brussels sprouts and a compote of chestnut and stewed pear*

Wildzwijnshaas met bospaddenstoelen en een mousseline van gerookte amandelen  
*Fillet of wild boar with wild mushrooms and smoked almond mousseline*

Gebakken hertenbiefstuk met gepofte uitjes en spatzli van aardpeer  
*Sautéed venison steak with roasted small onions and Jerusalem artichoke spätzle (+ € 2,50)*

Krokante ravioli met gemarineerde bospaddestoelen en pastinaak en schorseneren chips (V)  
*Crisp ravioli with marinated wild mushrooms and served parsnip, salsify chips*

---

---

## Nagerechten / Desserts

Chocoladetruffeltaart met Pedro Ximénez sherry  
*Chocolate truffle tart with Pedro Ximénez sherry*

Huisgemaakte bounty met een soepje van ananas en rumijs  
*Home-made bounty with a small pineapple soup and rum ice cream*

Bavarois van tamme kastanjes met gelei van rode port  
*Bavarois of cultivated chestnuts and red port jelly*

Taartje van espresso met huisgemaakte Tia Maria en verviene roomijs  
*Espresso tartlet with home-made Tia Maria and vervain ice cream*

Terrine van diverse kazen met een walnoten-perenchutney  
*Terrine of various cheeses with a walnut & pear chutney (+ € 2,50)*

Koffie met friandises  
*Coffee with sweet delicacies*

---

---

## Drie gangen keuze

€ 29,50

Wij bieden u een drie gangen diner aan voor slechts € 29,50.  
U kunt uw eigen combinatie maken. Voor een aantal gerechten geldt een meerprijs.

*We serve a 3 course choice menu for € 29,50. You can create Your own menu. There is a surcharge for some dishes.*

(V) vegetarisch/ vegetarian

