

## SEPTEMBER 2017

### **Nazomer-menu**

3-, 4- of 5-gangen genieten van de heerlijkste zomerse gerechten .

3- gangen	€ 30,00	per persoon
4- gangen	- 33,00	per persoon
5- gangen	- 36,00	per persoon
geselecteerde wijnen	€ 5,50	per glas
	- 3,25	per half glas



### **Carte Blanche**

*Laat u zich door ons 5 of 8 gangen lang verwennen met heerlijke en verrassende gerechten.  
Vertel ons wat u niet wilt eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen)*

5 gangen	€ 45,00	€ 65,00 all-in
8 gangen	- 60,00	- 87,50 all-in

## KOUDE VOORGERECHTEN

### **GEITENKAAS (v)**

gebrand – rode bietjes – Opperdoezer ronde – roggebrood - zeekraal  
12,50

### **ZALM**

warm gerookt – tatziki – Savora mosterd – Granny Smith – wasabi  
14,00

### **EEND**

rilette – eendenlever – vijgen – brioche  
16,00

### **FRUITS DE MER**

schol – grijze garnaltjes – gerookte zalm – mosterd dille  
14,50

### **KALFSTARTAAR**

komkommer – gegaarde eidooier – overjarige boeren kaas – bieslook – Taggiasche olijven  
15,50

## SOEPEN

### **THAISE GROENTENSOEP (v)**

gepocheerd krieleitje – kokos schuim – bos ui – sesam  
6,50

### **BOUILLABAISE**

vissoorten – schaal en scheldieren – Panhofham – rouille  
9,50

## WARME VOORGERECHTEN

### **EENDENLEVER**

gepocheerd – espresso – appel - aardappelkaantjes  
15,00

### **ZWEZERIK**

risotto – cantharel – Panhof chips – dragon  
12,50

### **SORBET**

zoet – hartig  
5,--

## HOOFDGERECHTEN

### **FLAMMKUCHEN (v)**

cantharel – bos ui – ossenhart tomaat – oude Remeker  
16,50

### **DORADE**

gamba – Ras el Hanout – appel – Amortomaatjes  
22,--

### **VISCASSEROLE**

diverse vissoorten – groenten – korstdeeg – botersaus – bieslook  
22,50

### **KALFSPALETTE**

sucade – zwezerik – biefstuk – doperwtencrème – linguine  
23,--

### **SIMMENTALER RUND**

tournedos – pulled beef – rode wijn jus – truffel tapenade  
24,--  
extra gebakken eendenlever + 5,--

### **CASSOULET**

confit van eendenbout – bonenmix – suikermis – choriso – Provencaalse kruiden  
20,--

### **BOERDERIJHERT**

bout– zwarte knoflook – druivenmost honing – gnoggi  
21,50

(v) = vegetarisch

Indien iemand van u allergisch is voor bepaalde voedingsmiddelen, kunt u dit melden aan onze gastvrouw/gastheer. Wij passen graag, in overleg met u, het gerecht of menu aan.