

## MAART - APRIL 2018

### Voorjaars jubileummenu

Wij serveren de eerste maanden van ons jubileumjaar  
het heerlijke 5-gangen Voorjaars menu voor u

Voorjaars menu	€ 31,50	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	€ 75,00 all-in
8 gangen	- 60,00	- 87,50 all-in

### KOUDE VOORGERECHTEN

#### GEITENKAAS (v)

roggenbrood crumble – komkommerchutney – rode biet – grapefruit  
12,50

#### ZALM

pastrami – gemarineerd – tartaar – avocado – yuzu – humus  
14,--

#### BOERDERIJ HERT

tartaar – zilveruitjes – Savora mosterd – veenbessen  
16,--

#### NAEGELHOLT

gedroogd – Doyenne du Comise – perenstroop – brioche – boerenkool pesto  
15,50

#### COQUILLE ST. JACQUES

gemarineerd – courgette – kappertjes – piccalilly – Panhofham  
14,50

### SOEPEN

#### POMPOEN (v)

sinaasappel – crème fraiche – bos ui – citroengras  
6,50

#### GROT CHAMPIGNONS

boletenschuim – buikspek – gerookte paling – croutons  
8,--

## WARME VOORGERECHTEN

### **EENDENLEVER**

gebakken – blinis – peer – port  
15,--

### **ZWEZERIK**

risotto – shii take – Gran Padano – rozemarijn  
12,50

### **SORBET**

zoet – hartig  
5,--

## HOOFDGERECHTEN

### **“SPRING ROLLS” (v)**

loempia – grotchampignons – kastanjes – witlof – balsamico honingsiroop  
16,50

### **ROODBAARS**

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

### **VISCASSEROLE**

diverse vissoorten – groenten – korstdeeg – botersaus – bieslook  
25,--

### **SLIPTONG –ZWEZERIK - COQUILLE**

rucolastamp – druivenmost mosterd – vleesjus - rabarber  
23,--

### **SIMMENTALER RUND**

runderhaas – pulled beef – rode wijn jus – truffel tapenade  
22,50  
extra gebakken eendenlever + 5,--

### **“GESCHNETZELTES”**

kalfsbiefstuk – paddestoelen – limoen – crème fraiche - linguine  
20,--

(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.