

## AUGUSTUS 2019

### Zomermenu

*Wij serveren in de maand augustus het heerlijke  
5-gangen zomermenu voor u*

**Zomermenu** € 36,00 per persoon  
(3-gangen € 30,00 per persoon - 4-gangen € 33,00 per persoon)

**Geselecteerde wijnen** € 6,00 per glas  
- 3,75 per half glas

### Carte Blanche

*Laat u zich door ons 6 of 8 gangen lang verwennen met heerlijke en verrassende gerechten.  
Vertel ons wat u niet wenst te eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen)*

6 gangen	€ 52,50	€ 77,50 all-in
8 gangen	- 65,00	- 90,00 all-in

### BITES

#### KAVIAAR PROEVERIJ

*2 personen (3 x 10 gram)  
steur – zalm – haring – blinis – sjalot – creme fraiche  
20,00 per persoon*

#### OESTERS

*zomeroesters – sushiazijn – citroen – wakame  
2,50 per stuk*

#### PATA NEGRA

*zwartpootham – amandel – extra virgine olijfolie – watermeloen  
17,00*

### KOUDE VOORGERECHTEN

#### GEITENKAAS (v)

*bavaroise – pancetta – kweepeer – rode biet – zilver uitjes  
12,50*

#### ZALMDUO

*warm gerookt – gemarineerd – piccalilly – appelsorbet  
14,00*

#### COQUILLE

*gemarineerd – courgette – aardappelkaantjes – algen  
14,50*

#### EEND

*confit – kappertjes – kweepeer – Taggiasche olijven  
13,50*



## **SOEPEN**

### *Gazpacho (v)*

*koude groentensoep – courgette – tomaat – pompoenpitolie*  
8,50

### **BOUILLABAISE**

*vissoorten – schaal en schelpdieren – algen – rouille*  
11,50

## **WARME VOORGERECHTEN**

### **EENDENLEVER**

*gebakken – espresso – appel - aardappelkaantjes*  
15,00

### *ZWEZERIK (v)*

*zwezerik – gepocheerd ei – hollandaise – peterselie*  
14,50

## **SORBET**

*zoet – hartig*  
5,--

## **HOOFDGERECHTEN**

### *TAJARIN (v)*

*lintnoedels – zomertruffel – cantharel – Parmigiano Reggiano*  
16,50

### **ZEEBAARS**

*zoutkorst – venkel – basilicum olie – tomaat*  
22,--

### **VISCASSEROLE**

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

### **SIMMENTALER RUND**

*tournedos – rode wijn jus – truffel tapenade*  
26,--  
*extra gebakken eendenlever + 5,--*

### **ZWEZERIK**

*gebakken – ijsbergstamp – roze pepertjes – Provençaalse kruiden*  
24,50

### **BOERDERIJ EEND**

*filet – confit – lamsoren – polenta*  
23,50

*(v) = vegetarisch te serveren*

*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.*