

Maart 2019

### Voorjaarsmenu

*Wij serveren in de maand februari het heerlijke*

*5-gangen Voorjaarsmenu voor u*

**Voorjaarsmenu** € 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

*KAVIAAR PROEVERIJ 2 personen  
(3 x 10 gram)  
steur – zalm – forel – blinis – sjalot – creme fraiche  
20,00 p.p.*

### KOUDE VOORGERECHTEN

#### GEITENKAAS (v)

*bavaroise – gerookte amandel – pancetta – rode biet – zilver uitjes  
12,50*

#### ZALM

*warm gerookt – tzatziki – Savora mosterd schuim – Granny Smith ijs  
14,00*

#### COQUILLE

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

#### MUL

*gebakken – knolselderij – kappertjes – doperwt – Taggiasche olijven  
15,50*

#### EEND

*gerookt – zuurkool – kweepeer – schorseneren  
15,00*

#### SOEPEN

#### POMPOEN (v)

*ansjovisfilet – peppersweet – gamba – pompoenpitolie  
8,50*

#### BOUILLABAISE

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

WARME VOORGERECHTEN

EENDENLEVER

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

ZWEZERIK

*risotto – shi take – Parmezaan kletskep*  
12,50

SORBET

*zoet – hartig*  
5,--

HOOFDGERECHTEN

“SPRINGROLL” (v)

*paddestoelen – bos ui – truffel – witlof – honing*  
16,50

HEILBOT

*filet – amusetomaat – basilicum olie – vadouvan*  
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

HERT

*bout – druivenmostmosterd – witlof – wintertruffel puree*  
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.*