



## November 2019

### Herfstmenu

*Wij serveren in de maand November het heerlijke  
5-gangen herfstmenu voor u*

*Herfstmenu € 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 – crème fraîche  
20,00 per persoon*

#### OESTERS

*herfstoesters – sushiazijn – citroen – sjalot – bieslook  
2,50 per stuk*

#### PATA NEGRA

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

### KOUDE VOORGERECHTEN

#### LOEMPIA (v)

*paddestoelen – aubergine kaviaar – rode biet – balsamico crème  
12,50*

#### ZALMDUO

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

#### COQUILLE

*geroosterd – courgette – Ibericoham – aardappelkaantjes –  
14,50*

#### HERT

*terrinerie – eendenlever – kweeper –  
15,50*

## **SOEPEN**

### **BOSPADDESTOELEN**SOEP (v)

*crème soep – rozemarijn – pompoenpitolie - mosterdschuim*  
8,50

### **BOUILLABAISE**

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

## **WARMES VOORGERECHTEN**

### **EENDENLEVER / WILD ZWIJN**

*gebakken lever – zwijn nek – appel - aardappelkaantjes*  
15,00

### **ZWEZERIK (v)**

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

## **SORBET**

*zoet – hartig*  
5,--

## **HOOFDGERECHTEN**

### **RISOTTO (v)**

*basmati rijst – tomaat – taggiasche olijven – gorgonzolaschuim*  
16,50

### **SCHOL**

*filet – venkel – aardappel – cantharel – dille olie*  
22,--

### **VISCASSEROLE**

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

### **SIMMENTALER RUND**

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

### **HOUTDUIF**

*gebakken – rucola – roze pepertjes – framboos*  
21,50

### **HAAS**

*filet – knolselderij – stoofpeer – druivenmost mosterd*  
25,50

### **HERT**

*lende – sukade – pastinaken puree - bospaddestoelen*  
24,--

(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.*

