

Voorgerechten

½ Babykreeft €16,50

Gemarineerde komkommer, zeekraal en zure room

Zalm € 12.50

Gemarineerd met Yuzu en sesam, salade van Wakame en appel

Maatje en kingkrab €11,50

Maatjes met gazpacho van komkommer en tartaar van kingkrab

Jamon iberico €16,50

Violette artisjok, crème van erwten en gekonfijte tomaat

Ravioli €14,00

Ricotta ravioli met groene asperges, jus van parmezaan

Salades

Rundsvlees €16,00

Carpaccio met zomertruffel, roquette en parmesan

Buffelmozzarella €12,50

Zomer tomaat, basilicum, vinaigrette

Salade van babykreeft €17,50

Groene groenten, citrusvinaigrette

Hoofdgerechten

Vis

Dorade Royal €23,50

Salade van groene asperges, crème van artisjok en tartaar van kingkrab

Pladijs €20,50

Zomerprei, amandelen en citroenvinaigrette

Zeebaars €26,50

Spicy aubergine, jus van tomaat, baba ghanoush

Vlees

Aberdeen Angus € 22,50

Compote van rode ajuin en champignon, mousseline van aardappel met mierikswortel

Berkshire varken €22,50

drie bereidingen, spinazie en erengi

Texels lam

crème van tuinbonen, erwtjes en lamsham

Nagerechten

Trio van Chocolade € 9.00

Chocolade mousse, brownie en ijs

Mousse van aardbeien €9,50

Yoghurtijs en witte chocolade

Tarte aux pommes € 8.00

Warm appeltaartje met kaneelijs

Crème brûlée € 7.50

Dame blanche € 8.50

*Voor een afsluiter of verrijking van de smaakpapillen
Vraag naar onze digestieven kaart met een wijde selectie
van alcoholische en warme dranken.*

Volgende menu's zijn te nemen per tafel.

Maand Menu

(voor 21 uur 30)

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 35.00 p/p

Inktvis

Incatomaat/ Traag gegaarde inktvis/ gepofte rijst

∞

Speenvarken filet

Krokante aardappel/ asperges/ éscabèche van champignon

∞

Crème van chocolade

Gekarameliseerde banaan/ brownie met pinda noten

Lunchmenu

(Tussen 12 uur & 15 uur)

Voorgerecht, hoofdgerecht of hoofdgerecht, dessert € 24.00 p/p

Menu Carte Blanche van de Chef

(voor 21 uur 30)

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 50.00 p/p