VOORGERECHTEN

Dungesneden rauwe pompoen met peer, Pierre Robert en rode bieten aioli 11.00

Terrine van eendenlever met vijgen en toast van Duivenkater 14.50

Kwartel met gerookte bleekselderij, chips van spianata romana en hazelnootmayonaise 12.50

Huisgerookte zalm met mierikswortel, boekweitpannenkoekjes en haringkaviaar 12.00

HOOFDGERECHTEN

Kalfsstaartstuk met ravioli van kalfswang en saus van Madeira en morilles 24.50

Langzaam gegaarde runderlende met gebraisseerde sla en kleine groenten 23.50

Hutspot in een krokant korstje met wintertruffel en worteljus 19.50

Scholfilet uit de oven met spitskool, gebakken mosselen en saffraan-mosselsaus 22.00

Chef's Menu

3 of 4 gangen 33.50 / 39.50

Het menu kan worden uitgebreid met een kaasplankje, meerprijs 7.50

DESSERTS

Cheesecake van witte chocolade en yoghurt 7.50

Ille Flotante met gesuikerde amandeltjes en anijscress 7.50

Pure chocolade fondant met terrine van citrus 7.50

Selectie van drie kaassoorten met huisgemaakte appelstroop en noten-vijgenbrood 10.00

DESSERTWIJNEN

Moscato Rosa Di Monte Torre 7.00

Sauternes 7.00

KOFFIE SPECIALS

Irish Coffee, Koffie met Jameson whiskey 8.00

French Coffee, Koffie met Grand Marnier 8.00

Italian Coffee, Koffie met Amaretto 8.00

Spanish Coffee, Koffie met Tia Maria 8.00

Brazilian Coffee, Koffie met Kahlua en Cointreau 8.00