Hoofdgerechten

Romige Parmezaanse kaas polenta in een krokant jasje

geserveerd met een saus van rode biet € 16,50

Vegetarische green curry met pandan rijst € 14,50

Op de huid gebakken zalmfilet op Oosterse wijze met noodles

en Hollandse garnalen € 19,75

Vis van de dag dagprijs

Saté van varkenshaas geserveerd met friet, salade en kroepoek € 18,50

Piepkuiken uit de oven met een saus van gepofte knoflook € 18,50

Salade riche met een halve kreeft, Hollandse garnalen,

gerookte zalm en rouleau met

eendenlever € 26,50

Ierse kogelbiefstuk met

saus pepersaus € 17,50

Varkenshaas met

rodeport- cranberriesaus € 19,95

Lams hamburger met

gesmolten burrata € 17,95

Bokkebout, langzaam gegaarde lamsbout met

boerensaus (uien, champignons, wortel, paprika en spek) € 23,50

Tournedos van de biologische slager met

stroganoffsaus € 26,50

*Rouleau van runderstoofvlees met

rodewijnsaus € 18,50

*Met eendenlever € 22,50

Menu ‘’Du Chef”’

surprise menu

Naast onze huiswijnen is er ook de mogelijkheid om voor u een bijpassend wijnarragement samen te stellen!!

3 gangen wijnarrangement € 17,50
4 gangen wijnarrangement € 23,50
5 gangen wijnarrangement € 29,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht op het bord

Extra garnituur

Seizoengroenten € 3,50

Salade € 3,50

Friet / mayo € 3,50

Spicy wedges € 3,50

Aardappelkroketjes € 3,50

Elke donderdagavond:

Zeetong!

met friet en salade 24,50