VOORGERECHTEN

In lavendelolie en citroen gekonfijte zalmfilet, op romige komkommerlinten, wakame en zoet zure komkommerparels met een mierikswortelmayonaise

Frisse salade van Romaine sla en rucola, zwarte boontjes gemarineerd in tomatenolie, een dressing van citroen en gebakken black tiger garnalen met een knoflookmayonaise (meerprijs € 5,50)

Taartje van buffelmozarella, zwarte olijf, tomaat en avocado, met “bitterballetjes” van geitenkaas en Gorgonzola in noten paneer en een mediterrane dressing

Huisgemaakte paté van reebok van jacht uit de Diepenheimse bossen, met huisgemaakte siepeljam

Terrine van in ganzenvet gesmoorde ecologische boerenscharrelkip met basilicum en zongedroogde tomaat, in een jasje van Serranoham, met Monegaskische uitjes en een stroop van balsamico

In mosterdzaad gemarineerde rauwe runderrosbief met een klein Caesar salade, pittige chorizo, Old Amsterdam schaafsel en pijnboompitjes

Lamsham met een salade van Granny Smith appel, cashewnoten, geitenkaas en rucola met een romige dressing van noten, honing en appelstroop

Licht gebonden zachte soep van rode paprika’s en “snoepjes” van kalkoen en spinazie

HOOFDGERECHTEN

Dorade royal filet, licht gegrild, op peultjes en een jus van gamba’s, zwarte knoflook en lavendel ook te bestellen als warm voorgerecht (meerprijs warm voorgerecht € 5,50)

Vegetarische quiche van groene asperges, geroosterde pompoenpitten, Gruyère kaas en spinazie, met een jus van madera en truffel

Schnitzeltjes van speenvarken rugfilet, op romige paddenstoelen (of naturel)

Gevulde ecologische Franse boeren maisscharrelkip op tomatenrisotto en een jus van rozemarijn en gele bietjes

Kogel biefstuk van Black Angus rund op paddenstoelen ragout en een boletenjus

Drie luik van lam, lamsrugfilet, huisgemaakte balkenbrij en bitterballetjes van lam op een mousseline van aubergine en een eigen jus met dragon

Afhankelijk van het jacht aanbod serveren wij reebok filet (meerprijs € 9,50)

A-la-carte prijzen
Alle voorgerechten € 11,50 m.u.v. warm vis voorgerecht & parade
Hoofdgerechten € 22,50 Desserts € 11,00 m.u.v. grand dessert
Drie gangen menu € 39,50 (plus eventuele meerprijs)

Wij informeren u graag betreffende allergenen en leuke menu’s voor kinderen.

Nagerechten

Bavarois van Griekse yoghurt, met een coulis van bosvruchten en yoghurt ijs

Bakje van witte chocolade, gevuld met crème Suisse, amandel en frambozen,
met vers zomerfruit, vanille suiker en vanille ijs

Key lime pie, naar receptuur uit Florida, met gebrand eiwitschuim en citroensorbet ijs

Frisse terrine van zomerfruit en mango, in een gelei van vlierbloesem en sorbet ijs

Luchtig sabayonstaartje van witte wijn, Cointreau en rood fruit, met
frambozen compôte en een passend bolletje ijs

Grand dessert van diverse soorten patisserie (meerprijs € 5,50)

Desserts zijn € 10,50 m.u.v. het grand dessert