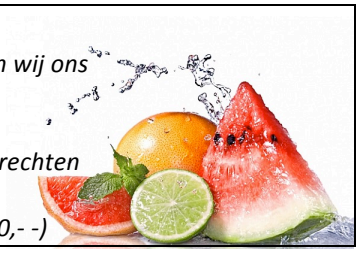
JULI - AUGUSTUS 2017

Zomermenu



In de maanden juli en augustus serveren wij ons
Heerlijke Zomermenu

5-gangn genieten van de heerlijkste gerechten
voor € 32,50 per persoon
(3-gangen € 27,50 en 4-gangen € 30,- -)

Carte Blanche

Laat u zich door ons 5 of 8 gangen lang verwennen met heerlijke en verrassende gerechten.
Vertel ons wat u niet wilt eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen)

5 gangen	€	45,00	€	65,00	all-in
8 gangen	-	60,00	-	87,50	all-in

KOUDE VOORGERECHTEN

TOMAAT *(v)*
tomatensalade – Betuwse kersen – crostini – krulandijvie – sorbet
12,50

ZALM / HEIBOT
gerookt op hooi – gepekeld – limoen crème – gefrituurde kappertjes
14,--

KWARTEL
rouleau – truffel – pulled chicken - doperwt
16,--

ZEEBAARS
tartaar – Savora mosterd – kappertjes – cornichons
14,50

VITELLO TONATO
kalfsmuis– tzatziki – tonijn crème – roze pepertjes – olijven
15,50

STEAK TARTAAR
biefstuk – krieleitje – krokante uienringen – augurk - mosterd
14,50

SOEPEN

GAZPACHO *(v)*
tomaat – komkommer – crème fraiche – bos ui – basilicum
6,50

BOUILLABAISE
vissoorten – schaal en scheldieren – Panhofham – rouille
8,--

WARME VOORGERECHTEN

EENDENLEVER
gebakken – crostini - peer – kerrie
15,--

COQUILLE
courgette – Hollandaise – rivierkreeftjes – bieslook
12,50

SORBET
zoet – hartig
5,--

HOOFDGERECHTEN

WRAP *(v)*
bospaddestoelen – pecan noten – truffel – Bokkenrijder kaas
16,50

DORADE OP SALADE
salade – tomatensalsa – bieslook – Ras el Hanout – amuse tomaatjes
22,--

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

LAM
nek brood – filet – dragon – Meloes uitjes – linguine
23,--

SIMMENTALER RUND
runderhaas - rode wijn jus – truffel tapenade
24,--
extra gebakken eendenlever + 5,--

GESCHNETZELTES
kalfsbiefstuk – boeren gekookte ham – limoen – crème fraiche – truffel
20,--

(v) = vegetarisch

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.