A LA CARTE

Voorgerechten / Starters

€ 23,50 **Salade van Koningskrab en sinaasappel met krokante zwarte sesam en sambai**
King crab salad with orange, crisp of black sesame seed and sambai

€ 19,50 **Zacht gegaarde ballotine van Noordzee kabeljauw met crème van limoen en oester**
Slowly cooked ballotine of North-sea codfish with cream of lemon and oyster

€ 21,50 **Marbré van hertensukade en eendenlever met 'Pierre Robert' en compôte van rode ui**
Marbré of deer sukade and duck liver with 'Pierre Robert' and compôte of red onion

€ 21,00 **Herfstsalade met pastrami van ossenhaas en crème van truffel**
Autumn salad with beef pastrami and a truffle dressing

Tussengerechten / Warm starters

€ 17,50 **Klassiek Franse bisque met Cognacroom, venkel en kreeft garnituur**
Classic lobster bisque with Cognac cream, fennel and lobster garnish

€ 22,50 **Krokante kalfszwezerik met gepocheerde kalfstong en saus van Calvados**
Sautéed sweetbreads and poached veal tongue and sauce of Calvados

Hoofdgerechten vis / Main courses fish

€ 27,50 **Gebakken zeeduivel medaillons met sauce bouillabaisse, mosselen en rouille**
Sautéed monkfish medallions with sauce bouillabaisse, mussels and rouille

€ 34,50 **Gegrilde Noordzeetongfilets met cepesboter en witte wijn beurre-blanc**
Grilled fillets of Dover sole with cepes butter and a white wine beurre-blanc sauce

Hoofdgerechten vlees / Main courses meat

€ 28,50 **Gebraden Hollandse fazant met gekonfijte zuurkool en saus van gevogelte**
Roast Dutch pheasant with candied sauerkraut and a poultry sauce

€ 28,50 **Rosé gebraden kalfshaas met paddestoelen tortellini, verse truffel en saus van fenegriek**
Sautéed veal tournedos with mushroom tortellini, fresh truffle and fenugreek sauce

€ 37,50 **Gebraden reerugfilet met gestoofde Gieser Wildeman peer en saus van specerijen**
Roast saddle of venison with stewed Gieser Wildeman pear and sauce of gingerbread

Allergenen menukaart is op aanvraag beschikbaar

SPECIALITEITEN/SPECIALTIES

Voorgerechten / Starters

€ 23,50 **Huisgerookte zalm met kaviaar, schuim van aardappel en kropsla**
House smoked salmon with caviar, potato foam and cabbage lettuce

€ 24,50 **6 Gillardeau oesters met citroen en frambozenazijn**
6 Gillardeau oysters with lemon and raspberry vinegar

€ 27,50 **Les trois délices de foie gras d'oie, 3 bereidingen van ganzenlever**
Les trois délices de foie gras d'oie, goose liver prepared in 3 ways

Hoofdgerechten / Main Courses

€ 32,50 **Gegrilde ossenhaas met gebakken eendenlever en rode wijn saus**
Grilled fillet of beef with sautéed duck liver and red wine sauce

€ 29,50 p.p. **Gebraden Hazenrug met hazenpeper en 'sauce Forestière' (per 2 personen)**
Roast saddle of hare with jugged hare and 'sauce Forestière' (per 2 persons)

MENU DU CHEF

Dagelijks wisselend menu met hierin uitsluitend producten verwerkt die harmonieus in lijn zijn met het seizoen. Dit menu is ook vegetarisch te bestellen. Graag lichten wij dit menu aan u toe.
Daily changing menu with all the best products the season has to offer (also vegetarian). We will gladly inform you of this menu.

2 gangen lunch *€ 35,00* ***/ 3 gangen lunch*** *€ 42,50*
3 gangen diner *€ 42,50* ***/ 4 gangen diner*** *€ 49,50*

Bij wijzigingen in de keuze van de gerechten kan er een supplement worden berekend. Wij houden rekening met speciale eet- of dieetwensen en vernemen die graag op voorhand.
Additional costs are charged when menu alterations occur by choice. In case of dietary restrictions please let us know timely.