



Menukaart
Januari 2019



Dinerkaart

Heeft u een allergie ? Meld het ons!



Soepen:

6,00

- Uiensoep
- ✓ - Courgettesoep met crème fraîche
- Kippensoep met taugé en bleekselderij



Voorgerechten:

- Carpaccio van tonijn met saffraan-citroenmayonaise, wakamé en aardappelkaantjes 14,95
- Tartaar van gerookte verse zalm met dragonmayonaise en tortillakrokantjes 13,25
- Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas 13,25
- ✓ - Caprese; tomaat, mozzarella, basilicum, aceto balsamico en croutons 12,95
- ✓ - Portobello uit de oven gevuld met roquefort en geitenkaas, geserveerd met een zoete wasabi-soyasaus 11,50

- Vleesplankje; Ibericoham, chorizo, spinata romana, ossenworst, paté, brood, balsamicostroop en rood fuitchutney 15,25
- Visplankje; Gerookte zalm, gerookte makreel, calamaris, Noorse garnalen, krabsalade en sardientjes 15,25



Hoofdgerechten:

- *Tournedos van de ossenhaas met rode wijnsaus* 27,50
- *Lamshaasje en lamskotelet met honing thijmsaus* 26,50
- *Zacht gegaarde rundersukade met rode kool en puree* 22,50
- *Gebakken kabeljauw met knolselderijcrème en beurre noisette* 23,50
- *Gamba's met frites, salade en koude sausjes* 25,00
- *Schnitzel met champignonroomsaus* 20,50
- ✓ - *Papadum met gegrilde groenten, baba ganoush en balsamicostroop* 21,50



Nagerechten:

- *Frangipane met appel, vanilleijs en caramelfudge*
- *Pure chocolademousse met kruimeldeeg en gekarameliseerde banaan*
- *Sinaasappel-kaneel panna cotta*
- *Coupe Dame Blanche* 6,50