

# VOORGERECHTEN KOUD

<b>Carpaccio classic</b> Dungesneden ossenhaas   pesto   Parmezaan   pijnboompit tomaat   olijf   balsamicodressing	13,50
<b>Truffel carpaccio</b> Dungesneden ossenhaas   croutons   truffelmayonaise Parmezaan   rode ui   tomaat   olijf	14,50
<b>Broodplateau</b> Kruidenboter   olijfolie	5,50
<b>Gillardeau oesters</b> (3 of 6 stuks) Citroen   vinaigrette   tabasco	13/21
<b>Beef tataki</b> Ossenhaas   chimichurri	15,50
<b>Tataki van tonijn en zalm</b>	17,00
<b>Steak tartare</b> Ui   augurk   mosterd   truffel	15,50
<b>Sashimi</b> Tonijn   zalm	16,00
<b>Hollandse garnalen</b> IJsbergsla   cocktailsaus	15,50
<b>Tonijn tartaar</b> Wakame   sriracha	17,00

# VOORGERECHTEN WARM

<b>Dynamite shrimps</b> Chilimayonaise   licht beslag   citroen   bosui	14,00
<b>Gamba's</b> Knoflook   kruidenboter	13,50
<b>Gegratineerde Gillardeau</b> Oesters (3 of 6 stuks) Hollandaise   broodkruim   kaas	14/22
<b>Beef rolletjes</b> Knoflook   bos ui   ponzu	15,50
<b>Chef's soep</b> Vraag hiernaar bij uw gastheer/vrouw	8,50
<b>Tomaten soep (V)</b> Bosui   Parmezaan   pesto	7,50

# VOORGERECHTEN OVERIG

<b>Ossenhaas salade</b> Feta   notenmix   pesto		15,50
<b>Visplateau</b> (vanaf 2 personen)	p.p	22,50
<b>Vis salade</b> Gerookte zalm   rivierkreeftjes   gamba fris   zoet   zuur		14,00
<b>Geitenkaas salade (V)</b> Geitenkaas   honing   ui   paprika		12,00

## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>Tournedos</b>	29,50
Sauskeuze: champignon   peper   stroganoff	
<b>Saté van de haas</b>	19,50
Huisgemaakte atjar tjampoer   pindasaus   kroepoek	
<b>Varkenshaas</b>	22,00
Gegratineerd   brie	
Sauskeuze: champignon   peper   stroganoff	
<b>Wagyu burger</b>	21,50
Truffelmayonaise   cheddar   pata negra	

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Gamba's</b>	24,00
Gepeld   chili   knoflook   room	
<b>Zeetong</b>	45,00
Citroen   roomboter	
<b>Catch of the day</b>	dagprijs
Vraag hiernaar bij uw gastheer/vrouw	

# HOOFDGERECHTEN SPECIALITEITEN

<b>Sizzling ossenhaas</b> Zwarte peper   gember   sesam	27,00
<b>Pluk spareribs</b> Knoflooksaus   chilisaus	21,00
<b>Pasta truffel (V)</b> Geflambeerd uit de Parmezaan   bospaddenstoelen   witte wijn	19,50
<b>Vega van de chef (V)</b> Vraag hiernaar bij uw gastheer/gastvrouw	19,00

# 3 GANGEN MENU

€ 29,-

## Voorgerechten (keuze uit)

Soep van de Chef

\*

Tomatensoep

\*

Vitello Tonnato

\*

Mexicaanse Kip

\*

Feta Salade

## HOOFGERECHTEN (keuze uit)

Zalmmoot

\*

Kipsaté

\*

Varkenshaas Medaillons

\*

Spare Ribs

## DESSERT (keuze uit)

Brownie met ijs

\*

Duo van ijs met slagroom

# NAGERECHTEN

<b>Boterkoek crumble</b> Appel   gele room   vanille-ijs	11,00
<b>Chocobol</b> Brownie   witte chocolade ijs   chocoladesaus	11,50
<b>Tuille met sorbetijs</b> Mango   limoncello   framboos	8,00
<b>Dame blanche</b> Vanille-ijs   slagroom   lauwarme pure chocoladesaus	7,50
<b>Scroppino</b> Huisgemaakt   wodka   prosecco   citroenijs	8,50

# KOFFIE SPECIALS

<b>Irish coffee</b> Ierse whiskey   slagroom	8,50
<b>French coffee</b> Grand Marnier   slagroom	8,50
<b>Italian coffee</b> Amaretto   slagroom	8,50
<b>Spanish coffee</b> Tia Maria   slagroom	8,50
<b>Coffee 43</b> Licor 43   slagroom	8,50
<b>Baileys coffee</b> Baileys   slagroom	8,50