

## VOORGERECHTEN

### Chefs parade:

|   |         |
|---|---------|
| 5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks  | € 14,50 |
| Gerookte eendenborst met pompoenchutney   | € 10,50 |
| Salade met huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes   | € 9,50  |
| Licht gerookte carpaccio met rode wijndressing, pijnboompitten en Parmezaan                                       | € 10,50 |
| Tonijntartaar met mosterdzaad en kikkoman sojasaus  | € 10,50 |
| Wafel van knolselderij en truffel met duxelles van kastanjechampignons, gemarineerde biet en crème van geitenkaas | € 9,50  |

---

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Heldere bouillon van paddenstoelen | € 6,00 |
| Klassieke Franse uiensoep          | € 6,50 |
| Soep van de dag                    | € 5,50 |

---

|   |         |
|---|---------|
| Wijngaardslakken roquefort en kruidenboter    | € 12,80 |
| Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus | € 13,50 |

**Kleine eter?** probeer eens 2 voorgerechten i.p.v. alleen een hoofdgerecht

## HOOFDGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| Gebakken kabeljauw in bouillabaissesaus  | € 20,50 |
| Gebakken zeebaars met venkelcompote en een saus van vadouvan                         | € 20,50 |
| In roomboter gebakken Noordzee tong (indien voorradig)<br><i>Aan tafel gefileerd</i> | € 39,50 |
| -----  |         |
| Kalfswang met een mousseline met bosui en een saus van rookspek                      | € 22,50 |
| Hollandse Biefstuk met morillesjus   | € 18,50 |
| Tamme eendenborst afgelakt met soja, daarbij noedels,<br>shiitake en bosui           | € 20,50 |
| Varkenslende met een jus van honing en tijm, daarnaast gnocchi met<br>paddenstoelen  | € 19,50 |
| Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes                               | € 18,50 |
| Saté van varkenshaas met oerfriet  | € 17,50 |
| -----  |         |
| Groente curry met couscous   | € 18,50 |
| Risotto van koriander en komkommer daarbij ricotta met mint                          | € 16,50 |

### Extra te bestellen:

Stokbrood met kruidenboter, aioli en olijventapenade € 5,00

Bakje friet € 4,00

### Maandmenu

Elke maand serveren wij een verrassend 3-gangen menu voor € 29,50 per persoon.

## NAGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| Kaasplankje selectie van kazen met noten- vijgenbrood en pruimenchutney<br>Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny (Dow's) | € 10,50 |
| Apfelstrudel met een cremeux van vanille en parfait van rozijnen<br>Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)          | € 7,00  |
| Broodpudding met Baileys, daarnaast groene appelijs<br>Wijntip: een glaasje pineau de charentes rouge (5jaar)              | € 7,00  |
| Proeverij van zoete nagerechten<br>Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)   | € 9,50  |
| Mousse van yoghurt en granaatappel met grapefruit<br>Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice                      | € 7,00  |
| 3 bolletjes ijs met slagroom (smaken variëren)   | € 7,00  |
| punky (tot 12 jaar)  | € 3,80  |

## KOFFIE

|                                  |        |                             |        |
|----------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| Irish coffee                     | € 7,00 | Koffie, espresso            | € 2,20 |
| French coffee (Grand Marnier)    | € 7,00 | Espresso macchiato          | € 2,30 |
| D.O.M. Café (D.O.M. Benedictine) | € 7,00 | Dubbele espresso            | € 3,50 |
| Leidsche koffie (kaneellikeur)   | € 7,00 | Cappuccino, Koffie verkeerd | € 2,50 |
| Rudesheimer Kaffee(Asbach Uralt) | € 7,00 | Latte macchiato             | € 2,70 |
|                                  |        | Thee in diverse smaken      | € 2,20 |
|                                  |        | Verse munt thee             | € 2,80 |

### VOOR BIJ DE KOFFIE

|  |        |
|--|--------|
| Schaaltje met bonbons, chocola en koekjes e.d. | € 4,50 |
| Appelgebak                                     | € 3,50 |
| Wisselende taart                               | € 4,00 |