

**VOORGERECHTEN** (onderstaande gerechten kunnen worden besteld van 12:00 tot 21:00 uur)

**Chefs parade:**

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	15
Kabeljauw ingelegd in rode biet met gember en pesto van citroen en amandel	11,5
Bretonse paté omwikkeld met katenspek, daarbij gekonfijte kumquats	10,5
Gerookte bietencarpaccio met winterse groentes en een crème van “Brie de Meaux” en hazelnoten	10,5
Salade met gerookte runderbil, daarbij truffelmayonaise en gemarineerde bospaddenstoelen	11,5
Rilette van gekonfijte eend en eendenlever met brioche brood	13,5

---

**Soepen**

Wildbouillon met een garnituur van bospaddenstoelen	8
Soep van knolselderij, aardappel en truffel met een garnituur van uitgebakken spekjes	7,5
Soep van de dag	6

---

**Kleine warme gerechten**

Krokant gebakken zwezerik met geglaceerde zilveruitjes	15
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	14

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

## HOOFDGERECHTEN

Tongschar met venkelrisotto en dillesaus	21,5
Heilbot uit de oven met salie en Coppa di Parma	22,5

---

Hertenrugfilet met mousseline van gepofte knoflook en roergebakken spruitjes	22,5
Hollandse biefstuk met een saus van rode uien en spek	19
Wilde eendenborst met gegrilde knolselderij daarbij een saus van gerookte sjalot	22
Duo van hazenpeper en hazenrugfilet met hete bliksem	24
Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes	20
Saté van varkenshaas met oerfriet	17,5

---

Vegetarische 'Beef Wellington' met paddenstoelen, zwarte rijst en gerookte peen	19
Andijvie rolletjes met gember, knolselderijcurry en hazelnoten	17

### Extra te bestellen:

Stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade	5
Bakje friet	4

### Maandmenu

Elke maand serveren wij een verrassend 3-gangen menu voor € 30 per persoon.

## NAGERECHTEN

Kaasplankje selectie van kazen met noten- vijgenbrood en pruimenchutney Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny	11,5
Sticky dadelcake met pecannoten en mousse van citroen en speculaas Wijntip: een glaasje Pineau de Charentes rouge	8
Panna cotta van kardemon met marmelade van mandarijn Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	8
Limoentaartje met een schuim van kokos en sereh daarbij zwarte seseamijs Wijntip: een glaasje een glaasje Moscato d'Asti	8
Karamel Crème brûlée met vanille-ijs Wijntip: een glaasje een glaasje Monbazillac	7
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Rietvallei (rode muskaat)	10
Maple walnootijs met slagroom (3 bollen)	7
Punky (tot 12 jaar)	4

## KOFFIE

Irish coffee	7	Koffie, espresso	2,4
French coffee (Grand Marnier)	7	Espresso macchiato	2,5
D.O.M. Café (D.O.M. Benedictine)	7	Dubbele espresso	3,7
Leidsche koffie (kaneellikeur)	7	Cappuccino, Koffie verkeerd	2,7
Rüdesheimer Kaffee (Asbach Uralt)	7	Latte macchiato	3
		Thee in diverse smaken	2,3
		Verse munt thee	3
		Verse gember thee	3

### VOOR BIJ DE KOFFIE

Schaaltje met bonbons, chocola en koekjes e.d.	5,5
Appelgebak	3,8
Appelgebak met slagroom	4,3
Wisselende taart	4,5
Brownie	3,2