

VOORGERECHTEN

Chefs parade:

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	€ 14,50
Ceasar salade met gerookte kip, ei en mosterd knoflook dressing	€ 10,50
Salade van dungseden gerookte runderlende	€ 11,50
Licht gerookte carpaccio met een dressing van Ahorn syrop en kikkoman, daarbij taugé, shiitake en bosui	€ 10,50
Sashimi van tonijn met wasabicrème en sesamkoekjes	€ 10,50
Salade van snijbiet en ingelegde groentes en bietendressing	€ 9,50

Tom Yum Kung	€ 7,00
<i>Thaise heldere garnalensoep met sereh en koriander</i>	
Licht pittige gepofte paprikasoep met knoflookcroutons	€ 6,00
Soep van de dag	€ 5,50

Langzaam gegaarde buikspek met chutney van rode ui	€ 14,00
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	€ 13,50

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

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw uit de oven met een wittewijnsaus met saffraan	€ 21,50
Gebakken zeebaars en een saus van gepofte cherrytomaten	€ 20,50

Gegrilde Tomahawk van varken met een rub van zwarte peper, kardomon en steranijs. Daarbij gegrilde groentes en een stroopje van ahornsiroop	€ 24,50
Hollandse Biefstuk met romige pepersaus	€ 18,50
Eendenborst met een eendenpootje en Five Spices saus	€ 20,50
Gegrilde Australian Grain fed entrecote met kerrieboter	€ 22,50
Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes	€ 19,50
Saté van varkenshaas met oerfriet	€ 17,50

Pasta pesto met Parmezaan, rucola en pijnboompitten	€ 16,50
Groente tajine met couscous, mintyoghurt en baba ganoush	€ 19,00

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 Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny (Dow's)	€ 10,50
Verse aardbeien met Romanoffsaus en vanille-ijs Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	€ 7,00
Crème brûlée van Citrus met bloedsinaasappelijs Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	€ 7,50
Passievruchten mousse met een granité van meloen Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	€ 6,50
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	€ 9,50
Gepocheerde perzik met vanille-ijs en schuim van kardemon Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	€ 7,00
Maple walnut ijs met slagroom (3 bollen)	€ 7,00
punky (tot 12 jaar)	€ 3,50

KOFFIE

Irish coffee	€ 7,00	Koffie, espresso	€ 2,30
French coffee (Grand Marnier)	€ 7,00	Espresso macchiato	€ 2,40
D.O.M. Café (D.O.M. Benedictine)	€ 7,00	Dubbele espresso	€ 3,50
Leidsche koffie (kaneellikeur)	€ 7,00	Cappuccino, Koffie verkeerd	€ 2,60
Rudesheimer Kaffee(Asbach Uralt)	€ 7,00	Latte macchiato	€ 2,80
		Thee in diverse smaken	€ 2,20
		Verse munt thee	€ 2,80
		Verse gember thee	€ 2,80

VOOR BIJ DE KOFFIE

Schaaltje met bonbons, chocola en koekjes e.d.	€ 5,00
Appelgebak	€ 4,00
Wisselende taart	€ 4,00