

VOORGERECHTEN

Chefs parade:

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	€ 14,50
Salade met asperges met kwarteleitjes en kruidendressing	€ 10,50
Salade met pastrami en gemarineerde groentes daarbij een dressing van koriander en rode peper	€ 9,50
Licht gerookte carpaccio met met een mayonaise van zomertruffels	€ 10,50
Salade met Argentijnse garnalen en avocado en een dressing van tomaat	€ 10,50
Wafel van zoete aardappel en Parmezaan	€ 9,50

Veld erwtensoep met mint	€ 6,00
Aspergesoep met een garnituur van beenham en gekookt ei	€ 6,50
Soep van de dag	€ 5,50

Krokant gebakken zwezerik met roergebakken asperges en Hollandaise saus	€ 14,00
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	€ 13,50

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

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeeduivel met een mousseline van bosui en paling	€ 21,50
Heilbot met groene kruidenkorst en Hollandse asperges en beurre blancsaus	€ 20,50

Gegrilde Kalfsrib Eye met gemarineerde groentes en kruidenboter	€ 22,50
Hollandse Biefstuk met met jus van zongedroogde tomaten	€ 18,50
Lams rumps met seizoensgroentes en saus van gepofte knoflook	€ 20,50
Flamande: <i>Hollandse asperges met beenham, gekookt ei, gekookte kriel, nootmuskaat en gesmolten boter</i>	€ 21,50
Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes	€ 18,50
Saté van varkenshaas met oerfriet	€ 17,50

Vegetarische Tagliatelle carbonara met gerookte oesterzwammen	€ 18,50
Gemarineerde Tofu met oosterse groentes en shiitake	€ 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 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
Taart van wortel, verse gember en sinaasappel met een granité van wortel Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	€ 7,00
Duo van chocolademousse met rood fruit en een sorbet van zwarte bes Wijntip: een glaasje pineau de charentes rouge (5jaar)	€ 7,00
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	€ 9,50
Parfait van whisky met schuim van gezoute karamel en een citroencrumble Wijntip: een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	€ 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