



Voorgerecht vlees

Gerookte lamsham met salade van Cogollo sla, groene aspergetips, rode uiringen en watermeloen met een rode wijndressing en basilicumolie

12,25

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn
4,90

Rosé gebakken kalfsmuis met biologische Little Gem sla, mascarpone met zongedroogde tomatencreme, tuinkruidendressing en Grana Padano

11,50

Pinot Noir L' Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn
4,90

Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, spekjes en notensla

12,75

Fontella Chianti 2014 - Italië - Rode wijn
5,00

Salade met asperges, zoetzure witte en groene asperge slierten, Pedro Ximenez stroop, uitgebakken spekjes, knoflook croutons en verse radijs

10,75

Hubert Beck Pinot Blanc 2016 - Alsace, Frankrijk - Witte wijn
5,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Voorgerecht vis

Salade van gebakken zeebaars, gemarineerde tuinboontjes, haricots verts, crème anglaise van gele paprika, frisse salade en couscous krokant

12,50

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

5,90

Combinatie van gerookte zalm en gegrilde witte tonijn met whiskymayonaise en gemarineerde komkommerbolletjes

11,50

Chablis Domaines de Geneves 2014 - Frankrijk - Witte wijn

6,90

Gemarineerde heilbot met avocadoschuim, gegrilde asperges en een aardappelkrokantje

12,75

Domaine Paret Viognier Pastourou 2015 - Frankrijk - Witte wijn

5,15

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Voorgerecht Vegetarisch

Salade van Little Gem sla met geitenkaas, groene aspergetips,
knoflook croutons en aceto balsamicostroop

9,75

Sancerre Domaine Salmon 2016 - Frankrijk - Witte wijn

7,85

Rode bieten falafel geserveerd op Cogollo sla, geraspte wortel,
witte asperges en yoghurt - koriandersaus met citroen en een
vleugje kummel

10,50

Hubert Beck Pinot Blanc 2016 - Alsace, Frankrijk - Witte wijn

5,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken
oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Soep

Bloemkoolsoep met Hollandse garnaltjes

8,75

Romige aspergesoep met gehakt ei, lente ui en julienne van honingham

7,25

Heldere gevogelte kerriebouillon met brunoise van appel en gerookte kalkoen

7,00

De soep wordt geserveerd met vers gebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Hoofdgerecht Vis

Twee kleine blinde vinkjes van kabeljauw en katenspek, op een raapstelen stampotje, geserveerd met gekarameliseerde Amsterdamse uitjes en witte wijnsaus

18,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

5,65

Gebakken sliptongen met citroenboter, haricots verts en gestoofde prei stukjes

25,75

Chablis Domaines de Geneves 2014 - Frankrijk - Witte wijn

6,90

Gebakken witte tonijn omwikkeld met pancetta, geserveerd met gefrituurde groene asperges en wasabi-witte wijnsaus

21,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

5,65

Gegrilde zalmfilet op asperges met inktvis tagliatelle en beurre blancsaus met stukjes ansjovis

20,50

Hubert Beck Pinot Blanc 2016 - Alsace, Frankrijk - Witte wijn

5,50

Klassieke paling “in het groen”, met verse kruiden, geserveerd met gestoofde krieltjes of brood

24,75

Domaine Paret Viognier Pastourou 2015 - Frankrijk - Witte wijn

5,15



Hoofdgerecht vlees

Asperges op zijn “Brabants” uit Ulvenhout, met honingham, ei, krieltjes en botersaus

17,25

Hubert Beck Pinot Blanc 2016 - Alsace, Frankrijk - Witte wijn

5,50

Gebraden parelhoensupreme met witte en groene asperges met een dragon mosterdsaus

22,50

Pinot Noir L'Incontournable 2016 - Frankrijk - Rode wijn

4,90

Tournedos (2x 90 gram) met gevulde courgette, fijne groenten uit de oven en jus van rozemarijn

23,50

Brazin Old Vine Zinfandel 2014 - Californië - Rode wijn

6,40

Gegrilde rib-eye met roerbak paksoi, taugé, rode paprika en lente ui, met een knoflook-rode peperjus

21,50

Château Veyrin 2012 - Lustrac-Médoc - Bordeaux - Rode wijn

5,65

Gebakken Zweedse varkensfilet, ingestoken met kruidnagel, een lak van Granny Smith, gebakken witlof, appel en calvados - appelstroopsaus

17,50

Finca Monica Rioja 2016 - Spanje - Rode wijn

4,70

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rosevalaardappel in de schil uit de oven of pommes frites en op aanvraag een frisse salade.

Supplement aardappelen of frites 2,50

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen, vraag naar onze allergenenlijst



Hoofdgerecht Vegetarisch

Twee Oosters gemarineerde groenten loempia' s met Pandanrijst,
gewokte paksoi, taugé en een zoetzure Oosterse saus met
sinaasappel en rode ui

16,75

Zenato Pinot Grigio delle Venezie 2016 - Italië - Witte wijn

5,90

Tomatenrisotto met roerbak courgette, Grana Padano kaas,
pestosaus en spinaziesalade

13,50

Casa Silva Chardonnay Coléccion 2016 - Chili - Witte wijn

5,65

Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst



Desserts

Honingmousse met gesuikerde walnoten, bolletje vanille ijs en
kletskep

7,75

Frangelico - Likeur

4,10

“Lambada” aardbeien uit Ulvenhout, gemarineerd met
Grand Marnier met boeren vanille ijs

8,75

Grand Marnier Rouge - Likeur

7,70

Tiramisu met Amaretto, karamelsaus en een krokant amandelkoekje

7,50

Amaretto - Likeur

4,35

Kaas van koe, geit en schaap uit de streek met
met vijgen en vijgenbrood

10,25

Barros Colheita 1998 port - Portugal - Douro - Rode Port

9,20

of

El Candado PX Valdespino

5,65

Banaan amandeltaartje met dadels, gedroogde pruim, abrikoos,
noten en een laagje citroen roomkaas, geserveerd met ongezoete

room

7,50

Verse Gember thee

2,55



Heeft u glutenvrije, lactosevrije of vegetarische wensen,
Vraag naar onze allergenenlijst

Speciale Koffie

Zoetigheden voor bij de koffie
Een schaalpje bonbons, koekjes en mokkaboontjes
4,75

Irish coffee
Met Jameson Irish Whiskey
7,00

French coffee
Met Grand Marnier
7,75

Italian coffee
Met Amaretto
7,75

Spanish coffee
Met Tia Maria
7,00



Wij kunnen u ook een single malt whisky, cognac of een likeur serveren
Vraag onze medewerkers naar ons assortiment