

# Voorgerechten

	Normaal	Klein
<b>Zalm</b> Sashimi van zalm met een dressing van sesam en soja en daarbij Zeewiersalade en ingelegde gember	13,00	8,00
<b>Zeebaars</b> Ceviche van zeebaars in limoensap gegaard met koriander rode peper en rode ui geserveerd met avocado	12,00	7,50
<b>Carpaccio</b> Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitjes en een frisse limoenmayonaise	11,50	6,70
<b>Buikpek</b> Langzaam gegaard buikspek. Oosters gelakt met honing en soja geserveerd op een crème van pompoen	12,00	7,50
<b>Noordzee bisque</b> Kreeftensoep met verse vis, langoustine en brioche met rouille	12,50	8,00
<b>Gevogeltebouillon</b> Krachtige bouillon van gevogelte met garnituur van pulled chicken	6,70	3,50
<b>Ravioli ✓</b> Vegetarische "Caprese" ravioli met tomaat, basilicum en mozzarella	12,50	8,00
<b>Pannetje schaal &amp; schelp</b> Provençaals pannetje met in wijn klaargemaakte mix van schaal en schelpdieren	11,50	6,70

# Hoofdgerechten

<b>Schelvis</b>	22,50
In de oven gebakken schelvisfilet met een kruidenkorstje geserveerd op risotto en afgemaakt met een frisse citroen olijfolie	
<b>Tonijn</b>	23,50
Gegrilde steak van tonijn met crème van mierikswortel en geserveerd met verse friet en sla	
<b>Gamba's &amp; Vongole</b>	21,50
Verse tagliatelle aglio olio met gebakken gamba's en vongole en snippers Parmezaan	
<b>Caponata ✓</b>	19,50
Siciliaans groenten pannetje met knapperig knoflookbrood	
<b>Risotto ✓</b>	19,50
Romige paprika risotto geserveerd met zomerse groenten	
<b>Ossenhaas</b>	26,00
Biefstuk van de haas met naar keuze rode wijnsaus of Roquefort roomsaus	
<b>Rib-eye</b>	24,50
Gegrilde runder ribeye met een kruidige saus van gerookte knoflook	
<b>Ossobucco</b>	24,50
Op Milanese wijze gestoofde kalfsschenkel geserveerd met verse pasta	

## Nagerechten

<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée van lavendel met sorbet van groene appel	8,50
<b>Kaasplankje</b> Kaasplateau met 5 verschillende kazen geserveerd met olijvenjam en kletzenbrood	12,50
<b>Dame Blanche</b> Heerlijk vanille roomijs met en klassieke warme chocoladesaus	8,50
<b>Chocolade moulleux</b> “Lopend” chocoladetaartje van witte chocolade met kardemom en framboos	9,50
<b>Citroentaart</b> Frisse citroentaart met friszoete bramensorbet	9,50

## Maandmenu juli & augustus

34,50

Licht gerookte en dun gesneden runder-ribeye  
met een crème van mierikswortel



Gevogelte bouillon met garnituur van pulled chicken



Mosselpannetje met drie verschillende sausjes, friet en salade

**OF**

Varkenshaas in pancetta met tomatensalsa en een saus van  
gepofte paprika



Crème brûlée van lavendel met sorbet van groene appel

## Samen delen / Sharing

Een mooie grote plank om samen gerechtjes te delen. Kies tussen vis, vlees of vegetarisch of een goede mix daarvan. Een plank is voldoende als 1 gang voor twee personen.

25,00 als voorgerecht

32,50 als hoofdgerecht

15,00 als nagerecht

## Menu van de chef

(Alle menu's zijn alleen per tafel te bestellen en tot 20:30 uur)

3-gangen: € 31,50 p.p.

4-gangen: € 39,50 p.p.

5-gangen: € 46,50 p.p.

### Kindermenu

Onze jonge gasten kunnen kiezen voor verse pasta (naturel of Bolognese),  
Risotto of lekker verse frietjes met een snack naar keuze € 7,50

Kinderijsje € 4,50

Heeft u een voedsel intolerantie of een allergie, heeft u speciale wensen met betrekking tot de bereiding? Laat het ons weten en we kunnen u informeren en indien mogelijk rekening houden met de bereiding van de gerechten.