



MENU KAART

NIET WEG TE DENKEN

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing 13,25

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I basilicumdressing I eendenleverkrullen 16,00

V **Frisse salade met geitenkaas** I walnoten I honingdressing 12,95

V **Italiaanse tomatensoep** I tomaten-focaccia 7,00

Oosterse salade met kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise 12,95

VOORGERECHTEN

Viskoekjes van gamba`s en kabeljauw I aubergine puree I harissa-mayonaise 14,00

Zalmkroketje I feta-tomatensalade I grove mosterdparfait I dille-mayonaise 12,75

Zacht gekonfijte makreelfilet I appel I bleekselderij I walnoten I mierikswortel-ricottacrème 12,75

Gebakken coquilles I gortsalade I zoetzure komkommer I kerrieschuim 14,00

Bloemkool-pastinaaksoep I eendenlever I geroosterde bloemkool I hazelnoot I roggebrood 9,25

kan **V** worden geserveerd (met feta) 8,25

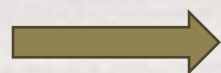
V **Vegetarische parade;** Geitenkaas-linzenkroketje I carpaccio van Chioggia biet I tomatensalsa - Burrata I crème van zoete aardappel I ras el hanout I sesam I hazelnoot I roggebrood - Paddenstoelenloempia I ingelegde groenten I aioli 15,50

Dungesneden eendenborst I pompoen I kastanjechampignons I granaatappel I gember-basilicumolie 13,00

Mediterrane plank; Coppa di Parma I Livar-prosciutto I Livar-worst I Spianata Romana I artisjok-hummus I krokant tunnbrood I brioche I Peppadew met pesto-roomkaas I zondgedroogde tomaatjes I cornichons I knoflook-tomatensalsa 16,50

V Vegetarisch gerecht

SEIZOENS MENU



**Stel zelf uw
3-gangen menu
samen voor 35,50**

Bloemkool-pastinaaksoep I eendenlever I geroosterde bloemkool I hazelnoot I roggebrood

of

Zalmkroketje I feta-tomatensalade I grove mosterdparfait I dille-mayonaise

of

Lams merguez burger I noodles I rode ui I shiitake I licht pittige tomatensaus

Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is!

of

Gemarineerde kip "suprême" I truffelaardappeltjes I pompoen I rode ui I rozemarijnsaus

of

Runderstoofpotje met Guinness I knolselderij I weide-champignons I zilveruitjes I verse witte bonen

Walnoten-perentaart I cranberries I rozemarijn I peer in sinaasappel-karamelsaus I passievruchten-sorbetijs

of

Chocolade crème caramel I munt-hangop I Oreo-aarde I witte chocolade-roomijs

of

Assortiment van 3 soorten kaas I kaasaffineurs Michel van Tricht

HOOFDGERECHTEN

Roodbaarsfilet gemarineerd in vadouvan I zwarte tagliatelle I groenten-samosa van babymais, doperwten en champignons I koriandersaus 24,75

Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is! 24,50

Kabeljauwfilet in curry I kimchi I gefrituurde risotto-balletjes 24,50

V Portobello paddenstoel met geitenkaas in bladerdeeg I peultjes I gepofte cherry-tomaatjes I bietensaus 20,50

Gegrilde Limousin tournedos I aardappeltjes uit de oven I gebakken avocado I tomaat I rozijnen I pijnboompitjes I peterselie I kaneel 32,00

Oosters gemarineerde kalfs-ribeye I tsuyu I pandanrijst I rode peper-zwarte bonensaus 24,50

Proeverij van lam (vanaf 2 personen) I gegrild lamshaasje I lamsbiefstuk I lamsschenkeltje I lams-zwezerik I salade I gevulde ui I in maismeel gefrituurde aardappel I tijmsaus 27,50 p.p.

Runderstoofpotje met Guinness I knolselderij I weide-champignons I zilveruitjes I verse witte bonen 21,75

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?

Laat het ons even weten of vraag naar onze allergenen-sheets.

NAGERECHTEN

Baklava I pistache- & walnoten I VOC-kruiden I espresso mousse I honing-walnoten-yoghurtijs 9,75

Dessert van onze leerling Daan, wie durft?! 9,75

Panna cotta van bloedsinaasappel I basilicumgel I sinaasappel-zestes I vanille-roomijs I kattentong 9,75

Chocolade-ravioli met noten I warme witte chocolade-ganache I pistache-roomijs 9,75

Dessert tapas; 5 kleine dessertspecialiteiten op 1 bord gepresenteerd 12,95

KAAS VAN MICHEL VAN TRICHT

» Een assortiment van alle kazen 12,95

Zwaluwgekwetter Een witschimmelkaas gemaakt van rauwe biologische koemelk en vegetarisch stremsel op boerderij Arink in het Gelderse Lielvelde. Een heerlijk romige witflora-kaas met een licht aangenaam bittertje.

Hercule Een harde kaas uit gepasteuriseerde geiten- en schapenmelk uit de Midi-Pyreneeën. Zeer smaakvol met mooi romig zuivel en een perfecte balans tussen zoet, zuur, zout en bitter.

Le Petit Vinageois Een halfharde milde kaas van rauwe koemelk uit Normandië, in de kelder gewassen met een donker tarwebier. Dit geeft een milde en boterachtige smaak met een aangename lichte zouthed en fijne zuurgraad.

Kamiel Een prachtig geitenkaasje gemaakt door kaasmakerij Karditsel in Lummen. Zij verwerken de melk van de naastgelegen geitenboer supervers, rauw en biologisch. Het is een kwaliteitsvolle kaas met as-laag die zeer smeuïg rijpt.

Chiriboga Een blauwschimmelkaas uit gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren geïnspireerd op de Roquefort. Door toevoeging van room aan de melk is deze kaas echter boterachtiger en heeft het een frisse en nootachtige smaak.

DESSERTWIJN / PORT

Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk Na persing van de Ugni Blanc druiven wordt Ménard Cognac aan de most toegevoegd en rijpt de wijn nog 1½ jaar; een jaar op fust en een half jaar op fles. Het resultaat is een heerlijke dessertwijn 4,75

Banyuls Hors d`Age Domaine de Valcros - Frankrijk Een bijzondere, versterkte rode wijn van 100% Grenache druiven, volledig met de hand gemaakt! Volzoet en krachtig met een genuanceerd bouquet van pruimen en rozijnen 5,15

Viu Manent Noble Sémillon – Chili Een weelderig zoete wijn van laat geoogste en deels door "edele rotting" aangetaste Semillon druiven 5,45

Kopke Port Colheita 1998 Mooi bruin van kleur en zacht van smaak; heerlijk! 7,25