

SOEPEN

Rode Linzen Gamba's € 15
Kruidige soep van rode linzen met gamba's
Red lentil soup with gambas
Soupe de lentilles rouges accompagnée de gambas

Paprika Gember € 7
Soep van paprika met verse gember
Bell pepper soup with fresh ginger
Soupe de poivrons et de gingembre frais

VOORGERECHTEN

Carpaccio € 18
Carpaccio van gerookte Rib-Eye met Parmezaanse kaas en truffel crème
Carpaccio of smoked Rib-Eye with parmesan and a cream of truffle
Carpaccio de Faux-filet accompagné de parmesan et d'une crème de truffes

Geitenkaas € 12
Bavarois van geitenkaas met structuren van biet
Goat cheese bavarois with beetroot
Bavarois de fromage de chèvre et de betteraves

Eend € 17
Terrine van eend en eendenlever met paprika en kersen
Duck terrine and liver with bell pepper and cherries
Terrine de canard et de foie de canard agrémentée de poivrons et de cerises

King Crab € 25
Taartje van king crab met roseval, wasabi furikake en gerookte paprika
Tart of king crab with roseval potato, wasabi furikake and roaster pepper
Tartelette de crabe royal, pommes de terre roseval, wasabi et poivrons fumés

Duif € 23
Duivenborst met roerbakgroentjes en een jus van gefermenteerde knoflook
Pigeon breast with vegetables and a sauce of fermented garlic
Poitrine de pigeon accompagnée de légumes sautés et un jus d'ail fermenté

Coquilles € 18
Coquilles met spinazie, tomaatjes en langoustine jus
Scallops with spinach, tomato and a langoustine sauce
Coquilles Saint Jacques accompagnées d'épinards, de tomates et d'un jus de langoustines

Salade Caprese ** € 17
Salade met tomaat, burrata kaas, notensla, basilicum en olijfolie
Salad with tomato, burrata cheese, rocket lettuce, basil and olive oil
Salade de tomates, Burrata, roquette, basilic et huile d'olive

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

HOOFDGERECHTEN

Grainfed Entrecote € 28
Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde
Entrecote from the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde
Entrecôte grillée servies avec des légumes, des pommes de terre grillées et une salsa verde

Kalf € 25
Kalfsoester met pompoenzalf, groenten, paddestoeltjes en dragonjus
Veal Loin fillet with a pumpkin creme, vegetables, mushrooms and a tarragon sauce
Escalope de veau servie avec une crème de potiron, des champignons des bois et un jus d'estragon.

Rossini € 36
Ossenhaas met foie gras, truffelpuree, spinazie en rode port saus
Tenderloin with foie gras, truffle puree, spinach and a red port sauce
Tournedos de bœuf, foie gras, purée de truffes, épinards et sauce de porto rouge

Zalmfilet € 23
Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc
Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, tomato salsa and beurre blanc
Filet de saumon accompagné de pâtes fraîches, de légumes et d'une sauce de tomates et beurre blanc

Scampi € 25
Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaten en kreeftenjus
Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce
Brochette de scampis accompagnée de pâtes fraîches, d'épinards, de tomates cerises et d'une sauce d'homard.

Schelvis € 24
Schelvisfilet "chowder style" met parelgort, bacon, selderij, algenpoeder en rivierkreeftjes
Haddock "chowder style" with pearl barley, bacon, celery, algae powder and crayfish
Filet d'églefin 'chowder style' accompagné de semoule, bacon, céleri, poudre d'algues et écrevisses.

Risotto Rossa ** € 19
Risotto met rode wijn, paddestoeltjes, rucola en Parmezaanse kaas
Risotto with red wine, mushrooms, rocket lettuce and Parmesan
Risotto au vin rouge, champignons, roquette et parmesan.

Cassereccia** € 18
Cassereccia pasta met bospaddestoelen en witlof met romige saus van dragon
Casseraccia pasta with mushrooms, chicory and a creamy tarragon sauce
Pâtes Cassereccia accompagnées de champignons des bois, de chicons et d'une sauce estragon

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

DESSERTS

Kaas Plateau van 3 of 5 kazen <i>Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses</i> <i>Plateau de 3 ou 5 fromages</i>	€ 10	€ 16
Parfait Parfait van amarena kersen, chocolade mousse en ganache <i>Parfait of amarena cherries, chocolate mousse and a ganache</i> <i>Parfait de cerises amarena assorti d'une mousse au chocolat et d'une ganache.</i>	€ 8	
Appel en peer Warme crumble van appel en peer met vanille roomijs <i>Warm crumble of apple and pear with vanilla ice.</i> <i>Crumble de pommes et poires chaud accompagné de glace vanille</i>	€ 8	
Trifle Trifle van stoofpeer, stroopwafel, mascarpone en speculaaskruiden <i>Trifle of stewed pear, stroopwafel, mascarpone and gingerbread spice</i> <i>Charlotte de poires, stroopwafel, mascarpone et émietté de spéculoos</i>	€ 9	
Koffie taartje Koffie taartje met mousse van ruby chocolade met vruchtencompote <i>Coffee tart with a ruby chocolate mousse and a fruit compote</i> <i>Tartelette au café accompagnée de chocolat ruby et d'une compote de fruits</i>	€ 8	

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

MANGERIE SPECIALS: WILD

VOORGERECHTEN

Pompoensoep Pompoensoep met geroosterd spek, croutons en olie van roquette <i>Pumpkin soup with bacon, croutons and oil of rocket salad</i> <i>Crème de Potiron, des lardons rôtis, des croûtons et une huile de roquette</i>	€ 8,00
Hertencarpaccio Carpaccio van hertenrugfilet, truffel crème en salade <i>Carpaccio of venison with truffle cream and salad</i> <i>Carpaccio de filet de cerf, une crème de truffe et une salade</i>	€ 17,00

HOOFDGERECHTEN

Hertenbout Zacht gegaarde hertenbout, wildjus, seizoens groenten, aardappelmousseline en een stoofpeer <i>Venison with gravy, seasonal vegetables, potato mousseline and pear</i> <i>Cuissot de cerf, légumes d'hiver, fond de gibier, mousseline de pommes de terre, poire à cuire</i>	€ 30,00
Wildzwijn Wildzwijn filet met wildjus, winterse groenten, aardappelmousseline en een stoofpeer <i>Filet of wild boar with gravy, seasonal vegetables, potato mousseline and pear</i> <i>Filet de sanglier, légumes d'hiver, fond de gibier, mousseline de pommes de terre, poire à cuire</i>	€ 28,00

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.