



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Salade met gepocheerde biologische kip, uitgebakken spekjes, Comté kaas een avocado vinaigrette en kippenkaantjes 14.00
Salad with poached organic chicken, fried bacon, Comté cheese, an avocado vinaigrette and chicken cracklings

tussengerecht *second course*

Tomaat gevuld met auberginemousse en Tallegio uit de oven, extra vergine olijfolie met julienne van Schwarzwalders schinken 9.50
Tomato filled with eggplant mousse and Tallegio from the oven, with extra vergine and julienne of Schwarzwalders schinken
of *or*
Lauwarme scholfilet met tartaar van coquille en saffraan dressing
Lukewarm plaice fillet with tartar of coquille and saffron dressing

hoofdgerecht *main course*

Gegrilde kalfsescalope met een risotto van gamba's, pancetta en cantharellen 24.50
Grilled calf scallops with a risotto of gambas, pancetta and cantharells

nagerecht *dessert*

Mango-sorbet met gemarineerd rood fruit, crème Anglaise en een kaneelkoekje 9.50
Mango sorbet ice cream with marinated red fruit, cream Anglaise and a cinnamon cookie

3-Gangen inclusief tussengerecht *3 Courses second course included* 35.00
3-Gangen inclusief voorgerecht *3 Courses starter included* 38.00
4-Gangen *4 Courses* 45.00

Wijnadvies hoofdgerecht *Wine suggestion main course*

Pinot Noir 2015 | Luigi Bosca 8.50
Argentinië, Mendoza fles 39.00