



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

“Vitello Sgombro”

14.00

Tranches van gebraden kalfslende met een mayonaise van gerookte makreel
Slices of roasted veal steak with a mayonnaise of smoked mackerel

tussengerecht *second course*

Aspergesoep met coquille

Asparagus soup with a scallop

of *or*

9.50

Tamme eendenlevermousse met kalfsspek en zoetzure radijsjes

Tame duck liver mousse with veal bacon and pickled radishes

hoofdgerecht *main course*

Hollandse asperges “à la Flamande”

Dutch asparagus “Flemish style”

of *or*

23.50

Hollandse asperges met Schotse zalm nieuwe krieltjes en een Hollandaisesaus

Dutch asparagus with salmon and Hollandaise sauce

nagerecht *dessert*

Taartje met crème Suisse en gemarineerde Hollandse aardbeien

9.50

Tartlet with crème Suisse and marinated Dutch strawberries

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*

Gleisweiler Hölle Riesling No.2 2015 | Wijngut Sankt Annaberg

Duitsland, Pfalz

glas 8.50

Riesling trocken

fles 40.00