



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Hollandse garnalencocktail met grapefruitpartjes en toast 14.00
Dutch shrimp cocktail with grapefruit wedges and toast

klein tussengerecht *small second course*

Tranche van kalfslende gevuld met een farce van morilles, peterselie en een gepofte rode ui 9.50
Tranche of veal filled with a farce of morels, parsley and a puffed red onion
of or

Gegrilde pomodori met mozzarella uit de oven en basilicum olie
(VEGETARISCH)
Grilled pomodori with mozzarella from the oven and basil oil (VEGETARIAN)

hoofdgerecht *main cours*

Een combinatie van wilde eend en warme rillettes van confit de Canard met gestoofde witte koolpuree en abrikozensaus 24.50
A combination of wild duck and warm rillettes of confit the Canard with stewed white-cabbage puree and apricot sauce

of *or*

Schots hertenkalfrack met rode kool, een stoofpeertje en vossebessensaus 28.00
Roasted rack of Scottish venison calf with red cabbage, stewed pear and cranberries sauce

nagerecht *dessert*

“Pastel de Nata” (een Portugees gebakje met vanilleroom), met gepocheerde peer en perenroomijs 9.50
“Pastel de Nata” (a Portuguese custard tart) with poached pear and pear ice cream

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*

* inclusief hert *including venison* + 3,50

Wijnadvies hoofdgerecht *Wine suggestion main course*

Amarone della Valpolicella Classico 2011 | Cantine Lenotti

Italië, Valpolicella

Corvina . Rondinella . Molinara

gl 13.50

fles 62.00