



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Russisch eitje met een mayonaise van zalmkaviaar 14.00
Russian egg salad with salmon caviar mayonnaise

tussengerecht *second course*

Puntpaprika gevuld met zachte geitenkaas en aubergine vinaigrette
Pointed bell pepper filled with soft goat cheese and eggplant vinaigrette
of *or* 9.50

Geroosterde sjalot met tranches van Hollands zuiglambout en een rode wijn dressing
Roasted shallot with tranches of Dutch suckling lamb served with a red wine dressing

hoofdgerecht *main course*

Combinatie van tamme eendenborst en rollade van parelhoen gevuld met
peterselie-truffelfarce en gebakken opperdoezen met cantharellen 24.50
*Combination of tame duck breast and guinea fowl filled with parsley truffle farce
and sautéed Dutch potatoes with chanterelles*

nagerecht *dessert*

Rood fruit met sorbet ijs, Crème Anglaise en een tuile 9.50
Red fruits with sorbet, Crème Anglaise and a tuile

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*

Spätburgunder 2015 | Fritz Wassmer glas 9.00
Baden fles 42.00
Pinot Noir