



MENU

MENU

voorgerecht *starter*

Tranches van Hollands zuiglambout met pesto, gegrilde venkel, auberginemousse en cherry
tomaatjes uit de oven 14.50
*Tranches of Dutch sucking lamb with pesto, grilled fennel, eggplant mousse and cherry tomatoes
from the oven*

tussengerecht *second course*

Rolletje van tonijn gevuld met komkommer en daarbij een sesamdressing 9.50
Roll of tuna filled with cucumber served with a sesame dressing
of *or*
Rivierkreeftenstaartjes met cocktailsaus
Crayfish tails with cocktail sauce

hoofdgerecht *main course*

Saltimbocca met groene en witte asperges, gebakken `Opperdoes` aardappelen, cantharellen en een
mosterdroomsaus 23.50
*Saltimbocca with green and white asparagus, baked `Opperdoes` potatoes, cantharelles and a mustard cream
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*

Château Saint Robert, Poncet-Deville 2014

Bordeaux, Graves 9.50
80% Sauvignon Blanc . 20% Semillion fles 47.00