



## 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*  
Lauwwarme 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