



## 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