

# DINERKAART

## VIER HET LEVEN & GENIET VAN KLEINE PROEVERIJTJES EN LAAT U DOOR ONS KEUKENTEAM VERRASSEN

5 gangen: 45,00 - 6 gangen: 49,95 - 7 gangen: 55,00 - 8 gangen: 59,95

Ons verrassingsdiner is een avondvullend dinerarrangement dat tot uiterlijk 19.30 uur besteld kan worden

PLUK DE DAG & PROEF VAN EEN PASSEND WIJNARRANGEMENT 5,95 per glas

### APPETISERS

**KAVIAAR**  
met blini's  
18,50 per 10 gram

**GARLIC BREAD**  
verse knoflook, olie, brood en mozzarella uit de oven  
4,50 per portie (2 personen)

**GEBAKKEN GAMBA'S**  
met chili- en knoflookdip  
1,95 per stuk

**VAN DE SNIJTAFEL IN ONS RESTAURANT**  
vers gesneden Italiaanse & Spaanse varianten  
van ham en worst, daarbij bruchetta, olijven,  
olie, dip en tapenade  
14,50 per portie (2 personen)

### VOORGERECHTEN

**TERRINE MAKREEL & VARKENSWANG**  
op een kruidensla met bieten hangop  
9,50

**BEEF TATAKI**  
sashimi van ossenhaas, licht gebakken, lekker met een  
salade van wakame, paprika, prei & rettich, daarbij een  
dressing van soja, yuzu & sesam olie.  
11,95

**GAZPACHO & CAPRESE**  
koude proeverij van Spaanse tomatensoep en Italiaanse  
salade van buffelmozzarella en tomaat, daarbij Italiaans  
gemarineerde groente  
9,50

**ZALM 3 BEREIDINGEN**  
hierbij een appelsalade, wasabi crumble en  
gemberdressing  
9,95

**KALFSLENDE & ZWEZERIK**  
gerookte kalfsleende met gebakken zwezerik  
gepresenteerd op een saus van calvados & appel,  
hierbij een bietenstroop  
11,50

**HEILBOT & COQUILLE**  
gemarineerde heilbot met gebakken coquille, mooi  
schuim van vadouvan en een kruim van chorizo  
12,50

**TONIJN**  
tartaar van tonijn, met mesclunsla en bieslookmayonaise  
12,50

### SOEPEN

**MOSTERDSOEP**  
gerookte forel, overgoten met mosterdsoep  
5,50

**OSSENSTAARTBOUILLON**  
geserveerd met eigen vlees en fijne groente  
6,50

### HOOFDGERECHTEN

**MOSSELEN UIT HET PANNETJE**  
lekker met gemengde sla, friet,  
knoflookkruidensaus en cocktailsaus  
18,50

**ZEETONG**  
gebakken in citroenboter en geserveerd  
met zomergroente en pomme duchesse  
35,00

**HEILBOT**  
gebakken en geserveerd met een  
doperwt-puree, een jus van zwarte  
knoflook en zoetzuur van oerwortel  
24,50

**SPEENVARKEN**  
gevuld met rode pesto & parmezaanse kaas,  
met een saus van basilicum en risotto  
20,50

**LAMSRACK & LAMSCURRY**  
daarbij couscous, gegrilde groente en  
een tijm jus  
22,50

**BASTILLA (v)**  
gestoofde groente en kikkererwten,  
uit de oven en omgeven door  
een dun laagje filodeeg.  
daarbij serveren wij een tomaten-harissasaus  
16,95

**EENDENBORST**  
gemarineerd met 5-spices en geserveerd  
met een jus van gevogelte & steranijs,  
hierbij peulen, snijbiet en een ovenaardappel  
20,95

**BIEFSTUK VAN OSSENHAAS**  
hierbij een rode uiencompote, jus van rode  
port en garnituur van seizoensgroente  
27,50  
extra topping: eendenlever  
3,50

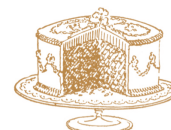
### DESSERTS

**PANNA COTTA**  
van kardemom & citroen met siroop  
van rose peper & citroen,  
hierbij gedroogde aardbeien  
7,50

**CREME BRÛLÉE**  
van zoethout met een lolly van frambozenijs  
en compote van sharonfruit  
7,50

**VANILLE, HAZELNOOT, KARAMEL**  
mousse onder een dakje  
van krokante koek,  
geserveerd met een macaron  
7,50

**BAKLAVA**  
Met pistache, hazelnoot, sinaasappel & honing,  
hierbij ijs van sinaasappel & hangop  
7,50



**BINNENLANDSE EN  
BUITENLANDSE KAZEN**  
hierbij compôte, noten en gedroogde  
vruchten garnituur  
9,95

