

## Menu du Chef

### Gamba

Puntradijs | komkommer | crème doperwt | limoen | vadouvan | roze radijs  
en/of

### Gepofte paprika

panna cotta | zonnebloemscheuten | paprika krullen | greenpeez | crème  
madras

\*\*\*

### Diamanthaas

asperges | gele biet | bosknoflook | gekonfijte tomaat | jus dragon  
of

### Schelvis

asperges | gele biet | bosknoflook | gekonfijte tomaat | saus limoenblad

\*\*\*

### Aardbei

parfait | honing-yoghurt ijs | gesuikerde aardbei | schuim witte chocolade | gel  
vlierbloesem-roze peper  
of

### Hollandse kaas (+ €4,-)

4 Hollandse kazen | garnituren | kletzenbrood

Verse friet met truffelmayonaise € 5,-

### Menu du Chef

Hoofd € 22,50

2-gangen € 29,50

3-gangen € 36,50

4-gangen € 42,50

Per gerecht kunnen wij een bijpassende wijn serveren

Ook te bestellen

## Koud:

geserveerd met brood & boter

**Salade** | gebakken kruidenzwam | shiitake | ingelegde paprika |  
crème bloemkool & cepes € 12,50

**Salade zalm** | gemarineerde komkommer | crème madras € 12,95

**Carpaccio** | crème truffel | geroosterde zilverui | crumble olijf |  
Parmezaanse kaas € 12,95

**Carpaccio XL** | crème truffel | geroosterde zilverui | crumble olijf |  
Parmezaanse kaas € 17,50

**Gekonfijte eendenlever** | Livar sjinken | ingelegde paprika € 15,95

## Warm:

**Doperwten - muntsoep** € 5,95

- Supplement gerookte zalm € 3,00

## Plates

geserveerd met groenten & friet

**Zalm** | zacht gegaard | limoenblad | saus limoenblad € 22,50

**Saté** | kippendijen | pindasaus € 19,50

**Tamme Hollandse eend** | jus fenegriek € 22,50

**Ossenhaas** | romige saus eekhoortjesbrood € 29,50

**Risotto** | kruiden | asperges | doperwt | olie bosknoflook € 21,50

## Dessert

**3-soorten huisgemaakt ijs** € 7,50

**Dessert van het menu** € 7,50

*Heeft u een allergie of andere wensen? Vraag naar de mogelijkheden!*