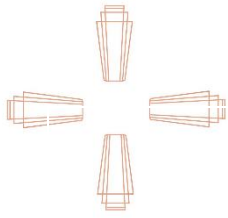


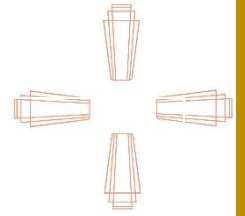
December



Menu



Voorgerechten



Steak tartaar	Diamanthaas, savora mosterd, cornichons, sjalot en scharrelei	€ 14,50
Boulliabase	Garnalen, mosselen, inktvis en verse peterselie	€ 12,50
Gele tomaten soep	Gerookte gele tomaat, basilicum en crème fraîche	€ 8,50
Carpaccio	Truffel crème, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola	€ 14,50
Huisgerookte zalm	Licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en wakame	€ 13,50

Hoofdgerechten

Entrecote	Geserveerd met dag verse groenten en kriel aardappelen of boeren friet	€ 27,50
Kabeljauw	Met citroen beurre blanc en doperwten puree	€ 20,50
Gnocci	Met basilicumpesto, groene asperges en zwarte olijf	€ 18,50
Parelhoen	Parelhoen met saus van rozemarijn en knoflook	€ 25,50
Sukade	Zacht gegaarde sukade geserveerd met eigen jus	€ 25,50

Nagerechten

Lemon curd	Roomkaas, citrusvruchten en pistache	€ 9,50
Dame blanche	Vanille-ijs chocolade saus en advocaat	€ 8,50
Red velvet	Huisgemaakt karnemelkijs, cacao poeder en karamel	€ 9,50
Lava Cake	Pure chocolade, framboos en crumble	€ 8,50
Crème Brûlée	Klassieke crème brûlée met koffie ijs	€ 9,50
Kaasplank	Zoete uienchutney, walnoot, vijgen-rozijnenbrood	€ 15,50