

Specialiteitenmenu

Zalm en paling

gyoza | lijnzaadcracker | komkommer



Godello,, Go de Godello, Pago del Vicario Spanje

Venkelbouillon

venkel | kervel



Vermentino, Château Saint Croix, Provence

Eryngii paddenstoel

spinazie | zeekraal | vadouvan



Garganega – Chardonnay, Anselmi San Vincenzo, Veneto

Rouleau van parelhoen en truffel

witlof | spruit | Livar | salie jus



Spätburgunder trocken, Ellerman Spiegel, Phalz

Of

Tournedos met truffeljus en verse truffel + € 12,00



Aragonez, Sobroso Barrique, Alentejo Portugal

Kaasplankje met 3 soorten kaas



Grahams port 10 year, Porto

Passie vrucht en chocolade

meringue | harde wener | sorbet van passie vrucht



Chardonnay – Sauvignon, Pago del Vicario, Dulce

6 gangenmenu

Het volledige Specialiteitenmenu (zonder tournedos)

€ 87,50

5 gangenmenu

Zalm & paling | Venkelbouillon | Eryngii paddenstoel | Rouleau parelhoen truffel | Dessert

€ 74,50

4 gangenmenu

Zalm & paling | Eryngii paddenstoel | Rouleau parelhoen truffel | Dessert

€ 67,50

3 gangenmenu

Zalm & paling | Rouleau parelhoen truffel | Dessert

€ 57,50

Menu is exclusief aanbevolen wijnen

À la carte

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Koud

Carpaccio van eryngii paddenstoel	manchego knolselderie unagi knoflook	15,50
Zalm en scampi	tartaar gyoza miso zeekraal	18,50
Oesters	mandarijn furikake	3 stuks 15,00
Oesters naturel	sjalot citroen	3 stuks 12,50
Tartaar van kalf	eigeel parmezaan ingelegde groenten gerookte paprika	19,50
Carpaccio van rund	aubergine truffelcrème rucola tomaat parmezaan	16,50

Warm

Paddenstoelen risotto	hazelnoot oude kaas rucola gepocheerd ei	15,50
Zeebaars met scampi	pastinaak spinazie beurre blanc	17,50
Shii take & ganzenlever	hazelnoot madeira knolselderie	21,50

Soepen

Witte bonen	beukenzwam Livar sjink mosterdcees	8,50
Uiensoep	oude kaas croutons	8,50
Pompoensoep	bosui siracha	8,50

Hoofdgerechten

Cassolette van witte bonen	oesterzwam aardpeer gepocheerd ei truffel	24,50
Avocado Burger	mais kimchy courgette cheddar friet	21,50
Eendenborst	peen pastinaak spruit jus van kers en rozemarijn	29,50
Rouleau van parelhoen	witlof spruit truffel livar salie jus	29,50
Tournedos	truffeljus verse truffel seizoen groenten	39,50
	+ ganzenlever gebakken	14,50
Roodbaars	aardpeer gerst venkel groene curry	31,50
Skrei (winter kabeljauw)	spinazie bospeen langoustine jus	33,50
Loaded truffel fries	truffel mayonaise verse truffel parmezaan bosui	13,50

**Indien u een extra salade, friet of warme groenten wenst is dit uiteraard mogelijk*

Nagerechten

Mandarijn Crèmeux	hangop crumble tijm chocolade	11,50
Tiramisu	brownie cacao koffie	11,50
Passievrucht en chocolade	meringue harde wener sorbet van passievrucht	11,50
Dame blanche	chocolade vanille slagroom spekkoek	11,50
Friandises voor bij de koffie	cannoli pate fruits macaron appelcake	8,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks 17,00 5 stuks 21,50

Digestieven

Likeuren	Amaretto Limoncello Baileys
Whiskey	
Cognac, Armagnac, Calvados	
Grappa	

Heeft u allergieën of dieet wensen laat het onze medewerkers even weten