

Borrelkaart

(te bestellen van 15:00-20:30 uur)

Selectie Buitenlandse kazen Fourme d'Ambert / Chaource / Petit Doruvel / Toma Piemontese Païrrop dadels & amandelen / Mariënwaerd appelstroop Bio	10,95
Charcuterie verfijnde ham- en worstsoorten / olijven ambachtelijk Frans brood / gezouten roomboter	11,75
Gerookte amandelen	2,95
Olijven 3 geselecteerde soorten	3,75
Gerookte amandelen / Olijven fijne kwaliteit / 3 geselecteerde soorten	4,75
Plankje " 't Hert" vleessoorten / kaassoorten / olijven / scampi ambachtelijk Frans brood / tapenade / gezouten roomboter	22,75

Brood:

(te bestellen van 15:00-20:30 uur)

Ambachtelijk Frans brood Extra Vierge olijfolie / gezouten roomboter	5,75
--	------

Proeverijen:

(te bestellen van 15:00-18:00 uur daarna op aanvraag, in verband met drukte en behoud van kwaliteit kan het mogelijk zijn dat de proeverijen niet besteld kunnen worden na 18:00 uur)

Wijnproeverij 3 wijnen – proeverijen plankje	19,95
Italiaanse wijnproeverij 3 Italiaanse wijnen – proeverijen plankje	25,95
Franse wijnproeverij 3 Franse wijnen – proeverijen plankje	25,95

A la Carte:

(te bestellen van 17:30-20:30 uur)

Onze porties en prijzen zijn bescheiden waardoor u uw smaak kunt laten bepalen voor welke gerechten, en in welke volgorde u kiest.

Voorgerechten

St. Jakobsschelpen & Livar ham 15,25
gemarineerd / gedroogde ham / haring kuit / komkommer / augurk / Salty finger

Zwaardvis 15,25
zacht gegaard in kruidenolie / venkelsalade met vanille & dille / groene appel
grapefruit / cassavechips / perkamentbrood

Eendenlever 15,95
Crème brûlée / rucola / gekarameliseerde sjalotten / krokant van amandel-hazelnoten
en rozijnen

Beef tataki 15,95
wakamé / pinda / sesam / knoflook chips / lente ui / zoetzure rettich en
green meat radijs / wasabi mayonaise

Geitenkaas in as 14,95
Radicchio / Beluga linzen / peterselie room / olijven aarde
(Vegetarisch)

Ambachtelijk Frans brood 5,75
Extra Vierge olijfolie / gezouten roomboter
(Vegetarisch)

Olijven 3,75
3 geselecteerde soorten
(Vegetarisch)

Garnalen 3,75
ongepelde Hollandse garnalen

Soepen

Aspergeroomsoep 8,25
Hollandse / pekelzalm / aspergescheuten / bieslook
(Vegetarisch mogelijk met extra asperge)

Bisque van strandkrab & garnalen 10,75
Crème fraîche / krab / dille

Hoofdgerechten

Zeewolf filet / saus van waterkers / Hollandse asperge / snijboon / schilaardappeltjes	15,95
Roodbaars filet / saus van Pomodori tomaat & basilicum / kruiden couscous / Sugar snaps	15,95
Zuiglam nek in kruiden zacht gegaard / lams jus / aardappel poffertjes / lamsoor / tuinboon / doperwt	15,95
Iberico Rib-eye romige saus van Madeira / bereidingen van selderij / rode biet	15,95
Tortello bospaddenstoelen & Truffel gevulde pasta / paddenstoelen roomsaus / rucola sla / zongedroogde tomaat bio-tomaat (Vegetarisch)	15,95

Side dishes

Asperges Hollandse gestoofd in boerenboter / peterselie (Vegetarisch)	5,95
Zee groenten (seizoen) lamsoren / zeekraal (Vegetarisch)	4,95
Schilaardappeltjes uit de oven met groene kruiden (Vegetarisch)	4,25

Nagerechten

Rabarber gepocheerd / aardbeien / frambozen / sorbet van zwarte bessen / merengue van frambozen (Vegetarisch)	8,50
Vanille & Pistache vanille mousse / pistache crumble & - nougatine / mandarijn / cantuccini / karamelsaus (Vegetarisch)	8,50
Selectie Buitenlandse kazen Fourme d'Ambert / Chaource / Petit Doruvel / Toma Piemontese Paiarrop dadels & amandelen / Mariënwaerdt appelstroop Bio (Vegetarisch)	10,95
Lekkernijen voor bij de koffie	4,50