

## Borrelkaart

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

<b>Buitenlandse kazen</b> Provolone Piccante, Brie de Meaux, Petit Doruvel, Taleggio Vero Paiarrop dadels & amandelen / vijgen compote	10,95
<b>Charcuterie</b> verfijnde ham- en worstsoorten / olijven Ambachtelijk Frans brood / gezouten roomboter	11,75
<b>Gerookte amandelen</b>	2,95
<b>Olijven</b> 3 geselecteerde soorten	3,75
<b>Gerookte amandelen &amp; Olijven</b> fijne kwaliteit / 3 geselecteerde soorten	4,75
<b>Plankje " 't Hert"</b> vleessoorten / kaassoorten / olijven / scampi ambachtelijk Frans brood / tapenade / gezouten roomboter	22,75
<b>Livar ham &amp; Dadel</b> Prosciutto di Monastero / gedroogde dadel / Pedro Ximenez vinaigrette	4,25

## Brood:

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

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

## Proeverijen:

(te bestellen van 15:00-18:00 uur)

<b>Wijnproeverij</b> 3 wijnen – proeverijen plankje	19,95
<b>Italiaanse wijnproeverij</b> 3 Italiaanse wijnen – proeverijen plankje	25,95
<b>Franse wijnproeverij</b> 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

<b>Heilbot</b> ceviche / avocado crème / papaja / komkommer / meloen	15,95
<b>Zwaardvis</b> zacht gegaard in kruidenolie / venkelsalade met vanille & dille / groene appel grapefruit / cassave chips / perkamentbrood	15,95
<b>Kalkoen &amp; Maiskip</b> filet & mousse als rouleau / little gem / bacon crumble / pistache crème	15,95
<b>Beef tataki</b> wakamé / pinda / sesam / knoflook chips / lente ui / zoetzure rettich en green meat radijs / wasabi mayonaise	15,95
<b>Bio tomaat</b> gemarineerd / basilicum crumble / roomkaas / sponge cake van tomaat dressing van Shiso purple azijn / cress soorten ( <i>Vegetarisch</i> )	15,95
<b>Ambachtelijk Frans brood</b> Extra Vierge olijfolie / gezouten roomboter	5,75
<b>Olijven</b> 3 geselecteerde soorten	3,75
<b>Livar ham &amp; Dadel</b> Prosciutto di Monastero / gedroogde dadel / Pedro Ximenez vinaigrette	4,25

## Soepen

<b>Pompoen &amp; Kürbiskernöl</b> crème soep / aardappel / pompoenpitten / kruidkoek ( <i>Vegetarisch</i> )	8,75
<b>Strandkrab &amp; Garnalen</b> bisque / crème fraiche / krab / bosui / bieslook	10,75

## Hoofdgerechten

<b>Zeebaars</b> filet op de huid / schuim van krab & garnaal / venkel & dille risotto / gele wortel	15,95
<b>Zalm</b> filet gegaard met kruidenkorst / caponata / pompoenpitolie / gort	15,95
<b>Hert</b> boutbiefstukje / jus met shii-take & vijg / peterseliewortel / paarse bloemkool	15,95
<b>Lakenvelder rund</b> jus van Marokaanse kruiden / couscous met walnoot / daikon cress / romanesco	15,95
<b>Falafal</b> quinoa / selderij / zoete aardappel / zwarte knoflook / tomatensalsa Turkse yoghurt & brood (Vegetarisch)	15,95

## Side dishes

<b>Tagliatelle &amp; Truffel</b> pasta / crème fraiche / truffelsaus / Parmezaanse kaas (Vegetarisch)	6,25
<b>Aardappel &amp; Goudse kaas</b> aardappeltaartje / groene kruiden / Goudse kaas (Vegetarisch)	4,50

## Nagerechten

<b>Mascarpone &amp; Sinaasappel</b> crème met vanille & kruidnagel / sorbet & gel van bloedsinaasappel / Bastogne (Vegetarisch)	8,75
<b>Witte chocolade &amp; Yoghurt</b> Mousse / parfait / krokante chocolade schotsen / blauwe bes / mango (Vegetarisch)	8,75
<b>Buitenlandse kazen</b> Provolone Piccante, Petit Doruvel, Brie de Meaux, Taleggio Vero Paarrop dadels & amandelen / vijgen compote (Vegetarisch)	10,95
<b>Lekkernijen voor bij de koffie</b>	4,75