

# MENUKAART

## VOORGERECHTEN

---

Voorgerechten worden geserveerd met brood en roomboter

<b>Garnalenkroketten</b> 🌿 🍷 🍴	18.5
2 st. met rouille en citroen	
<b>Runder Carpaccio</b> 🍷	17.5
Balsamico, rucola en Parmezaanse kaas	
<b>Tomaat Burrata</b> 🍷 🍴	14.5
Gegrilde coeur de boeuf tomaat, basilicum en balsamico	
<b>Terrine van Eendenlever</b> 🌿	24.5
Geserveerd met toast en cranberry compote	
<b>Tonijn Tataki</b> 🌿 🍴 🍷	17.5
Geserveerd met wakame en teriyaki	

## HOOFGERECHTEN

---

Hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur, verse friet

<b>Aberdeen Angus kogelbiefstuk</b>	34
Geserveerd met rode port saus en gekarameliseerde sjalot <i>Supplement gebakken ganzenlever €15</i>	
<b>Varkenswangen</b>	27
Langzaam gegaarde varkenswangen in rode wijn	
<b>Gamba's</b> 🍷	31
Gebakken gamba's met Pernod roomsaus 8 st.	
<b>Bospaddenstoelen Ravioli</b> 🍷 🍴	23
Ravioli geserveerd met truffel roomsaus en Parmezaanse kaas	
<b>Kabeljauw</b> 🍷	34
In roomboter gebakken kabeljauw geserveerd met citroen beurre blanc	

## NAGERECHTEN

---

<b>Panna cotta</b> 🍷	12
Roodfruit en meringue	
<b>Scropinno</b>	12
<b>Chocolade parfait</b> 🍷	12
Pure chocolade en roodfruit	
<b>Selectie van kazen</b> 🍷	16
<i>4 verschillende kazen met passend garnituur</i>	
<b>Lekkernijen bij de koffie</b> 🍷	7.5
Bonbons van het ministerie van chocola	