

DINER



Laat Chef Leo
uw menu
samenstellen!

3 gangen = 40
4 gangen = 50
5 gangen = 60

Passend
wijnarrangement

3 wijnen = 21.00
4 wijnen = 27.50
5 wijnen = 33.50

(ook mogelijk voor de BOB!)

Als extra gang kaas
(voor dessert)
+ 6.25 p.p.



OM MEE TE BEGINNEN

BROOD 7.00
Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met diverse smeersels.

OESTERS VAN HET SEIZOEN per stuk 4.00
per 3 11.75

OESTER PROEVERIJ 17.50
4 stuks, met verschillende toppings.
BBQ met miso, wijnazijn en sjalot, keesgin en biet, bloody mary.

CHARCUTERIE 8.00 P.P.
Een selectie van de fijnste vleeswaren.

VISPLANKJE 15.00 P.P.
Crostini gerookte zalm, kroketje van waddengarnaaltjes,
tonijnsalade en garnaaltjes.
Extra garnalenkroketje 1.40

TIP VAN KEES!

GEHEEL ONTZORGD

Start met een sprankelend glas Franciacorta,
hier serveren we een passende amuse bij.

Vervolgens serveren we ons 5 gangen
verrassingsmenu, met een passend
wijnarrangement.

Gedurende de hele avond zal er tafelwater
op tafel staan.

We sluiten de avond af met een kop
koffie/thee naar keuze, met friandises en likeur.

Per persoon **112.50**

VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

SOEP INSPIRATIE

We vertellen u graag wat de inspiratie van vandaag is.

7.00

BURRATA

Burrata met gegrilde aubergine, basilicumpesto, artisjok en flammkuche.

13.50

COQUILLE

Coquille met fregola, cèpescrème en geroosterde hazelnoten.

15.75

IJSSELMEERBAARS

Gerookte ijsselmeerbaars, salade van gerookte paling, bieslook-karnemelkdressing en mayonaise van gerookte paling.

14.50

STEAK TARTAAR

Steak tartaar van Frysk Angus met aanmaak van zwarte truffel, zoete uiencrème, brioche croutons en balsamico uitjes.

15.50

HOOFDGERECHTEN

GNOCCHI

Gnocchi met gorgonzola, gebakken slahart, knoflookcroutons en tomaat-paprikacompote.

21.75

BIET

Gepofte gele en rode biet, roodlof, parelcouscous, gerookte amandel en beurre blanc van rode biet.

22.50

RAVIOLI

Ravioli met kreeft in een romige kerriebouillon en brunoise van granny smith.

22.50

VIS INSPIRATIE

We vertellen u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

DAGPRIJS

HERT

Hertensukade gestoofd in eigen jus waarin kastanjechampignons, pompoen, pruimen en rode port.

26.00

IBERICO

Boneless ribs van het Iberico varken met wasabi-uicrunch, gemarineerde ananas en baharatcrème.

25.00

DIAMANTHAAS

Biefstuk van diamanthaas, gekarameliseerde ui, bacon-kruidenkorst en rozemarijn jus.

27.00

met gebakken eendenlever + 9.75

WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnarangement te kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen*

1 glas 7.00
3 glazen 19.50
4 glazen 25.00

* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.



DESSERTS

BROWNIE 8.50

Pure chocolade brownie met amarene-roomijs, karamel en pecannoten.

CHEESECAKE 8.50

Citroen cheesecake, yoghurt-limoenijs en saus van Terschellinger cranberry's.

AFFOGATO 6.75

Bol vanille ijs met een dubbele espresso.

Tip: we doen er graag een passende likeur bij.

CHEFS DESSERT 8.50

Het dessert van het Chefs menu.

APPELGEBAK 3.75

Met slagroom +0.50

MONCHOU 3.75

Monchoutaartje met bastogne bodem en stroopwafel.

BONBON 1.50

KLEINTJE ZOETERNIJ 9.50

Een selectie zoetigheden om te delen.

KAAS & PORT EXPERIENCE

Onze kaasplank met 3 bijpassende halve glaasjes Calem port. **19.50**

KAASPLANK 14.50

Een selectie van 5 soorten nationale en internationale kaassoorten met brood, honing en jam.

DESSERTWIJNEN

SAUSSIGNAC 5.75

Chateau des Eyssards, Frankrijk
honing / ananas / perzik

PEDRO XIMENEZ 3.75

Alvaro Domecq, Jerez/Spanje
rozijnen / licht hout

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 8.75

2011, Bolla, Italië
zoet / zwart fruit / cacao

**NATUURLIJK SERVEREN WE OOK
ROOMIJS MET CHOCOLADESAUS ÓF
ADVOCAAT, MET SLAGROOM! 6.50**

CALEM PORT

WHITE, RUBY OF TAWNY 3.50

ROSÉ 3.85

LBY 5.50

10 YEARS OLD 5.75

COLHEITA 9.50

VINTAGE 14.25

20 YEARS OLD 13.50

DESSERT KOFFIE

KOPEREN KOFFIE 4.25

koffie, karamel, slagroom

CHOCOLATE COOKIE LATTE 4.25

Chocolate Cookie, warme melk, slagroom

IJS LATTE KARAMEL 5.00

karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso

ook lekker met slagroom +0.50

IJS LATTE KOKOS 5.00

kokos, ijsblokjes, melk, dubbele espresso

ook lekker met slagroom +0.50

ESPRESSO MARTINI (KOUD) 9.50

Espresso, Liqor 43 baristo, wodka

HAZELNUT MARTINI (KOUD) 9.75

Frangelico, hazelnoot, vodka, espresso

BARRAQUITO 8.00

overgewaaid van de Canarische eilanden.

Een snoepje in het glas! Gecondenseerde melk, likeur 43, melk en espresso