

DE EERSTE TREK, PRE DINNER BITES

Charcuterie , diverse Italiaanse vleeswaren	8.50 p.p.
Rilette van gekonfijte eend, pittige cornichons en crostini	12.00
Brood , vers gebakken brood met verschillende smearsels	7.50
Visplankje , met o.a. zalm, tonijnsalade, garnalen en een kroketje van waddengarnalen	19.00
Extra garnalen kroketje	1.50 p.s.

OESTERS

Met rode wijn sjalot vinaigrette	4 per oester
Gegratineerd met knoflook kruidenkorst	4.25 per oester

TIP GEHEEL ONTZORGD ARRANGEMENT

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 geschonken worden.

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

Per persoon 125.00

CHEFS MENU

Laat chef Leo uw menu samenstellen!



3 gangen menu	45
4 gangen menu	57.50
5 gangen menu	68.50

Extra gang kaas	+ 9.50 p.p.
Kaas i.p.v. dessert	+ 6.25 p.p.

PASSEND WIJN-ARRANGEMENT

3 wijnen =	22.50
4 wijnen =	29.50
5 wijnen =	37.00



VOORGERECHTEN

Soep inspiratie laat je verrassen door de soep van de dag	7.00
Steak tartaar met frisse aanmaak van picalilly met basilicum crème, zoetzure groente en brioche croutons	16.00
Krokant gebakken kalfszwezerik met bloemkool zalf, crème van ras el hanout, granaatappel en limoenbladolie	15.00
Gebakken coquille met dashi beurre blanc, krokant wilde rijst en gepofte aubergine	16.00
Tonijn met crème van eendenlever, geitenkaas parels, vadouvancreme en gepofte quinoa	15.00
Burrata met tartaar van gepofte gele biet, rozemarijn, sinaasappel en crème van sinaasappel	13.75
Mousse van oregano en Parmazaanse kaas, gemarineerde tomaten, stracciatella en chips van Parmezaanse kaas	13.75

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met friet en salade of groente garnituur

VLEES

Tournedos, malse biefstuk van het zachtste stukje rundvlees met rode wijnsaus, brioche en groene asperges.

36.50

Met gebakken eendenlever +9.75

Kalfswang, aardappelmousseline met bleu de Wolvega, gekarameliseerde witlof, gepofte boekweit en saus van gerookte knoflook.

27.50

Zacht gegaarde tamme eendenborst, met pommes anna, gemarineerde champignons en sauce suprême.

25.75

Texels lam, zacht gegaarde nek en rack met geroosterde artisjok en jus van tijm en gekarameliseerde uien.

26.75

VIS

Bisque, langoustine met garnalen en mosselen met rouille, knoflook crostini en verse salade.

(ook als voorgerecht verkrijgbaar)

26.50

Visinspiratie

We vertellen je graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

Dagprij

Halve kreeft thermidor, gegratineerd met gruyère, tomaat en peterselie.

24.75

Hele kreeft thermidor, gegratineerd met gruyère, tomaat en peterselie.

48.00

VEGA

Gekarameliseerde witlof met aardappel mousseline, beurre rouge, croutons en gegratineerd met bleu de Wolvega.

22.50

Ravioli met citroen ricotta, salieboter, spaghetti van courgette en tomaten concassé.

(ook als voorgerecht verkrijgbaar)

21.75

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 wijnarrangement te kunnen serveren.

1 glas vanaf 8.00 // 3 glazen 22.50 // 4 glazen 29.50 // 5 glazen 37.00

** Vraag onze bediening naar de mogelijkheden / Ook per glas te bestellen**

