




À la Carte voor

- . Brood – basilicumboter – tomaattapenade – gezouten boerenboter € 5,00
- . Gamba's tempura – spicy mayo – zwarte truffel vinaigrette – salad pea 19,50
- . 'Pizza tonijn', krokante variant met verse Albecore tonijn – wasabicrème – sesam 15,00
- . Gebakken geitenkaasjes 'bettine blanc', sinaasappel-honingdressing - sesamkletsop – zoetzure rode biet – macadamia-noot 13,50 
- . Carpaccio van ossehaas 'alla Cipriani' – parmezaan en valderrama olijfolie naar wens met eendenleverkrullen, supplement 13,50
5,00
- . Cocktail van Hollandse garnalen huisbereide cocktailsaus 15,00
- . Terrine van eendenlever – brioche – glaasje 'Riesling Feinherb – Glimmerschiefer 2019' 19,50

À la Carte hoofd

- . Catch of the day € 25,00
- . Gebakken zeetong 42,50
- . In iets knoflook gebakken gamba's en verse kreeft – linguine - viscrème – kokos – rode curry 32,50
- . Eendenbout, krokant gebakken – gevogelte jus - 'Peking Stijl' met Hoi-sin 25,00
- . Diamanthaas (rund) met rode wijnjus en geroosterde bundelzwammen 28,50
- . Diamanthaas (rund) met gebakken champignons en oesterzwammen 30,00
- . Portobello – risotto – parmezaan – groene asperge – Arabiata saus  25,00
- . Cannelloni met spinazie, ricotta, gorgonzola, béchamelsaus  25,00

À la Carte dessert

- . Scroppino – ijscocktail van citroensorbetijs, prosecco en vodka € 8,50
- . Huisgemaakt nougatine-ijs naar recept Jean Bardet (2*michelin) schuim van advocaat – gemarineerde ananas 9,50
- . Dame Blanche, vanille-ijs met chocolade sponscake en chocoladesaus aan tafel geserveerd 9,50

* Heeft u een allergie, meld het ons, zodat wij u kunnen adviseren *