

# MENUKAART

## Voorgerechten

Hollandse garnalencocktail met krokante shoftshellkrab  
met citrus, basilicum en yoghurtschuim

Geschroeide ossenhaas teriyaki  
met oosterse plakrijst, shiitake, wasabimayonaise,  
wakame en edamameboontjes

Terrine van fazant & fazanrilette met krokante boudin noir  
met aardappelsalade, witlof, vossenbessen en gemarineerde trompet de la mort

## Tussengerechten

Romige truffelspaghetti  
met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas (V)

Geroosterde coquille  
met gekarameliseerde witlof, aardappelschuim en Parmezaangalette

## Hoofdgerechten

Geroosterde schol à la meunière met truffelrisotto,  
pompoenelementen, hazelnoot en eigen jus

Rouleau van in 1001-nachtkruiden gemarineerde landhoender  
met Marokkaanse couscous, krokante dij, bimi,  
tomatencoulis, macadamianoot

Zacht gegaarde en krokant gebakken kalfswang met 'nugget' van zwezerik,  
met gekonfijte zuurkool, aardappelmousseline en dragonjus

## Desserts

Notentaartje  
met vanilleroomijs en karamelcrème

Brownie 'Oreo style'  
met bosvruchten en cheesecake-roomijs

Plateau van boerenkazen

**Indien u een allergie heeft meld het ons.**

## Losse prijzen van de gerechten

Friet van Zuid € 4,95

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Dessert € 12,50

Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig

Vier gangen Negenveertigeuro

Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Tweeënzestigeuro

Oesters; classic (half dozijn) € 19,50

## Sluit uw diner af met:

Koffie compleet (5 friandises) € 7,50