

# MENUKAART

## Voorgerechten

### Marbré van landhoen met Waldorfsalade

met knolselderijzalf, mandarijn, walnoot en krokante eendenlever

### Tartaar van kalfshaas met gepocheerd kwartelei

met cornichons, parel-ui, roodlof, truffel en luchtige hollandaisesaus

### Geschroeide ossenhaas teriyaki met oosterse plakrijst

shiitake, wasabi-mayonaise, wakame en edamameboontjes

## Tussengerechten

### (V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

### Geroosterde coquille

met gekarameliseerde witlof, aardappelschuim en parmezaangalette

## Hoofdgerechten

### Schol meunière gebakken met een schuim van zeekraal

op gekonfijte aardappel met prei, gamba torpedo en dragonolie

### Gegratineerde lamsfilet met asperges

met Opperdoezer Ronde, zilte groenten, doperwtten,  
bitterbal van eigen stoof en jus met bonenkruid

### Bombe van piepkuike met mini-maïs en gestoofd boutje

met krokante polenta, bloemkool, piccalilly  
en paprikasalsa met basilicum

## Nagerechten

### Tropische verrassing: bonbon van sinaasappel en mango

met witte chocolade, meringue en gemarmerd yoghurt-roomijs

### Pure chocoladebrownie en chocoladetruffel

met gemarineerd rood fruit en vanilleroomijs

### Plateau van boerenkazen

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

## Prijsopbouw van de verschillende gangen:

**3 gangen**, voor|hoofd|na € 46,50

**4 gangen**, voor|tussen|hoofd|na € 52,50

**5 gangen**, voor|tussen|hoofd|na|kaas € 59,50

**6 gangen**, in overleg met de keuken € 65,-

## Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 32,50

Nagerecht € 12,50

Friet van Zuid € 5,50

Oesters classic (half dozijn) € 19,50

## Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises € 7,50