

## Voorgerechten

Groene salade met Franse walnoten, Hollandse blauwe kaas geserveerd met mosterd van druivenmost en een krakeling van maldonzout	€ 8,50
Lauw warme zalm verpakt in vispopcorn met witte mie gemarineerd met tatsoy, taugé en bosui met een Aziatische dressing van sesamzaad	€ 8,50
Tartaar van lijn gevangen tonijn met avocadomousse, een gepocheerd eitje en dressing van limoen en koriander	€ 10,50
Gekonfijte ossenstaart met een bitterbal van stoofvlees en brioche	€ 7,50
Zacht gegaarde kalfslende met eendenlever geserveerd met bietenscheuten en croutons van knoflook en olijven	€ 9,50
Lekker om te dippen; *Rettich met serranoham *Komkommer met gerookte zalm *Parmezaanse kaas met truffelhoning *Mozzarella met pommodori tomaat	€ 8,50
Carpaccio met truffel mayonaisse, Parmezaanse kaas, rode uien, macademia noten en een gemengde salade	€ 10,75
<b>XXL</b> Carpaccio	€ 13,75
Supplement eendenlever	€ 4,50
Geschaafde truffel	€ 5,00

## Tussengerechten

Bio kaasfondue van Bastiaans blauw en kruiden met naanbrood en rauwe groente	€ 9,50
Warm gerookte zalm met een salade van venkel, knolselderij en boerenkwerk	€ 9,50
Soep van de dag	€ 6,75

## Hoofdgerechten

Ricotta met Toscaanse kruiden uit de oven, begeleid met risotto en halloumi van de grill	€ 15,50
Op de huid gebakken zeebaars a la bonne femme en limoen buerre blanc	€ 18,00
Ravioli van vis met gebakken gamba`s en ruccola	€ 18,00
Polderkip gemarineerd met sinaasappel, knoflook en rozemarijn met gegrilde groenten en eigen jus	€ 16,50
Kalfsrugfilet a la saltimbocca met ratatouille en salie	€ 19,75
Varkenshaas gepaneerd met panko geserveerd met jonge spinazie en een saus van grove mosterd	€ 15,50
Tournedos met voorjaarsgroenten en saus van gepofte knoflook en tijm	€ 21,75
Eventueel aan te vullen met een supplement eendenlever	€ 5,00
Of supplement truffel	€ 5,00

**Wij serveren bij al onze hoofdgerechten huisbereide aardappels**

### Menu van de dag

3-gangenmenu	€ 27,75
4-gangenmenu	€ 34,75

### Bijpassend wijnarrangement

3-gangenmenu	€ 12,00
4-gangenmenu	€ 16,00

Onze gastheer/vrouw vertelt u onze dagspecialiteiten

*Ecologische producten staan bij ons hoog in het vaandel  
Het brood wat wij u serveren is Van Menno*

## Dessert

Gooische bluf met klets koppen en bosvruchtensaus € 7,00  
*Gooische bluff with home made cookies and a sauce made of forest fruit*

Chocoladecake gevuld met kersen en chocoladecreme en een milkshake van mint en wodka € 7,00  
*Chocolate cake stuffed with cherry's and chocolate cream with a milkshake of mint and vodka*

Pistachetaartje met witte chocolade mousse en gesuikerde nootjes € 7,00  
*Pistachio pie with white chocolate mousse and sugared nuts*

Jasmijnthee met jasmijngranité en een bonbon van jasmijn € 7,00  
*Threesome of jasmin, tea, crushed ice and chocolat*

Kaasplankje met wissellende kazen € 8,00  
*Cheese plateau*

Bonbons huisgemaakt, lekker voor bij de koffie/thee o.i.d.  
3 stuks € 3,00  
6 stuks € 5,50

Voor naast het dessert hebben wij ook een leuke collectie aan digestieve zoals  
Port, PX sherry en een Nonino Eau de vie en grappa  
Uw gastvrouw / -heer kan u hier h.e.e.a over uitleggen.

*For beside the dessert we have also a nice collection of digestives such as  
Port, PX sherry and a Nonino Eau de vie and grappa  
Ask the hostess / host they can advice you*

Verse muntthee € 2,50

Irish coffee € 5,75

Coffee Puur Smaeck € 6,25

Spanish coffee € 5,75

Coffee Brazil € 5,75

French coffee € 5,75

Italian coffee € 5,75

Coffee DOM € 5,75