

MENU (32.50 p/p)

keuzes worden aan tafel gemaakt

voorgerechten (geserveerd met brood en smeersels)

Gravad Lax *marinated salmon*
mosterd – dille – crème fraîche - toast

Bombe van Carpaccio *beef bombe*
Hollands rund - truffelcrème - Parmezaan – rucola - pijnboompitten

Carpaccio van Rode Biet (v) *carpaccio of beetroot*
bitterballen van geitenkaas - granaatappel - amandelschaafsel

Rouleaux van Eendenbout *rouleaux of duck*
pastrami – rode ui compôte – crostini

hoofdgerechten

Rib Eye *rib eye steak*
v/d grill 200 gr – dagverse groenten - frites – roze peper roomsaus

Lasagne (v) *vegetarian lasagna*
blauwe kaas – geitenkaas - zoete aardappel – spinazie – salsa verde - side salad

Kabeljauw *cod*
op de huid gebakken – schuim van vis beurre blanc – dagverse groenten-
pommes dauphine

Gevulde Parelhoen *guinea fowl*
uit de oven - abrikozen - winterstampotje - knoflookjus

nagerechten

Cheesecake Tiramisu
lange vingers – mascarpone - espresso – cacao – vanille ijs

Trifle
stroopwafel – cassisschuim – yoghurt ijs

Kaasplateau *Cheese platter*
Franse kazen – selectie vijf soorten – vijgenbrood – peren chutney

Kluis Koffie *“House coffee”*
combinatie likeuren – tia maria – cointreau –licor 43 – geslagen room