



Diner (vanaf 17.00 uur)

Starters

Broodplank	5,95
Boter, olijven en smeersels	
Crostini gerookte zalm	13,50
Kruidenroomkaas, kappertjes en rode ui	
Oesters 6 stuks	19,00
Sjalottenvinaigrette en citroen	

Voorgerechten

Carpaccio van knolselderij (vega mogelijk)	15,50
Truffelmayonaise, gerookte amandel en pata negra	
Trio van Vis	17,50
Garnalenkroketje, kreeftensoepje en gerookte zalm	
Reepaté	15,50
Pruimencompote, brioche en pistache	
Gebakken eendenlever	22,50
Portstroop, uiencompote en brioche	
Steak tartaar	15,50
Tomasu sojasaus, balsamico, eidooier en truffelmayonaise	
Bisque d'homard	17,50
Hollandse garnalen, crostini en rouille	

Salades (geserveerd met brood en boter)

Caesar Salade	19,50
Kipfilet, Parmezaanse kaas, bacon, rode ui, ansjovis en gekookt eitje	
Salade Gerookte zalm	22,50
Bawykov, kruidenroomkaas, kappertjes	
Salade geitenkaas	19,50
Pruimencompote, gerookte amandelen, honing	



Hoofdgerechten

Dry aged runder-ribeye	37,50
Van de grill, 300 gram, geserveerd met pepersaus en bijpassend garnituur	
Hertenrugfilet	32,50
Rode wijnsaus, gebakken paddenstoelen en aardappelmousseline	
Kabeljauwrugfilet	32,50
Salami-kruidenkorst, beurre blanc en bijpassend garnituur	
Hazenpeper	29,50
Met rode kool en aardappelpuree	
Kaasfondue (vanaf 2 personen)(V) p.p.	29,50
Geserveerd met brood en diverse groenten	
Stamppot van de week	dagprijs
Elke week een andere stamppot	
Wagyu-burger	22,50
Van de grill, burgerbun, uiencompote en frites	
Saté van kippendijen	21,50
Kroepoek, atjar, loempia en frites	

Sides

Frites	4,95
Zoete aardappelfrites met truffelmayo	4,95
Seizoensgroenten	5,75
Groene salade	4,95

Desserts

Apfelstrudel vanille-ijs, slagroom en vanillesaus	8,50
Trio van chocolade	8,50
Schuimbrokken	8,50
Koffie en friandises	9,95
Kaasplateau	14,50
Kaasjes uit de regio, brioche-brood en appelstroop	