



Voorgerechten

Carpaccio van rund Tartufata crème Rucola Pijnboompitjes Tomaat Olijfolie & balsamico Parmezaanse kaas <i>Chardonnay Dropia, Insuratei, Roemenië € 7,80 per glas</i>	€ 19,25
Asperge Ham Ei Bieslook Krielaardappel Botersaus <i>Riesling, Turckheim, Elzas, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 19,75
Koude asperge Rosé gebakken carpaccio van kalf Iberico ham Gele paprika Mosterd-Maple-Leaf sabayon <i>Malvasia, Fabulas, Abruzzo € 8,40 per glas</i>	€ 19,95
Iberico ham Coquilles Pedro Ximénez siroop <i>Chardonnay Dropia, Insuratei, Roemenië € 7,80 per glas</i>	€ 21,50
Proeverij van zalm Huisgemarineerde zalmsteak Saus van wasabi en jalapeño's Tartaar van zalm Tartufata-crème Gerookte zalm Limoencrème Gemarineerde rode ui Dille <i>Pinot gris, Cattin, Elzas, Frankrijk € 8,80 per glas</i>	€ 19,95
Gemarineerde sashimi van zeebaars Tartaar van tonijn Mango-avocado chutney Wasabicrème Gemarineerde rode ui Gember Witte balsamico Bieslook Limoengras Geraspte limoenschil Zeekraal Granny Smith Dille <i>Riesling, Turckheim, Elzas, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 19,95
Creatie van zeevruchten Hollandse garnalen Roze en Noorse garnalen Scampi Tomaat Avocado Cocktailsaus <i>Malvasia, Fabulas, Abruzzo € 8,40 per glas</i>	€ 19,95
Carpaccio van zalm Asperges Noordse garnalen Condimento van witte balsamico Olijfolie Wasabicrème <i>Les Sensibles, Viognier, Lanquadoc, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 20,75
Rivierkreeftstaarten Gebakken zeebaars Coquille Salade Gebakken groene asperge Koude aardbeien mousseline <i>Pinot gris, cattin, Elzas, Frankrijk € 8,80 per glas</i>	€ 21,50
 Koud geserveerde steak van gebakken gele biet Torentje van quinoa en parelcouscous met gekonfijte ui, zoetzure venkel, tuinbonen en haricots verts Groene asperge Rucola Olijven-hummus dressing Balsamico siroop <i>Les Sensibles, Viognier, Lanquadoc, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 18,75
Salade gratineerde Val-Dieu Pistache crumble Parmezaanse kaas Steak van gebakken courgette Serranoham Honing-balsamicodressing Mango  Vegetarisch mogelijk zonder Serrano ham <i>Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië € 7,80 per glas</i>	€ 19,50 € 18,50
Tomatentartaar Parmezaanse kaas Buffelmozzarella Iberico ham Basilicum Balsamico dressing met rode port Gele paprika  Vegetarisch mogelijk zonder Iberico ham <i>Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië € 7,80 per glas</i>	€ 21,00 € 19,00
Proeverij Voorgerechten van de Chef (<i>minimaal 2 personen</i>)	€ 22,50 P.P.

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.
Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het een medewerk(st)er. Wij helpen u graag!

Soepen

Runderbouillon Fijne groente garnituur	€ 9,75
 Gegratineerde uiensoep	€ 9,95
 Pomodorisoep Mozzarella Basilicum	€ 10,50
Aspergesoep Bieslook Gekookte ham	€ 11,50

Tussengerechten

Slakken Kruidenboter <i>Riesling, Kallfelz, Moezel, Duitsland € 6,00 per glas</i>	€ 13,95
Kikkerbillen Tuinkruiden Knoflooksaus <i>Riesling, Kallfelz, Moezel, Duitsland € 6,00 per glas</i>	€ 19,95
Krokant gebakken zwezerik Groene asperge Portsaus Tartufata Bieslook <i>Aguia, Crianza, Rioja, Spanje € 7,80 per glas</i>	€ 22,95
Roodbaars Asperges Puree met zeekraal en ei Bosui Bieslook-Riesling saus <i>Riesling, Turckheim, Elzas, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 21,50
Zeebaars Coquille Spaghetti aioli Snijbonen Courgette Kreeftensaus <i>Chardonnay, Adulation, Lodi, USA € 8,80 per glas</i>	€ 21,50
 Ravioli met porcini Aardpeer Haricots verts Gebakken paddenstoelen Beurre blanc saus met kruidenboter <i>Domaine Provenquiere, Lanquedoc, Frankrijk € 8,80 per glas</i>	€ 19,50

Dagmenu van de Chef € 44,95 per persoon

Dagelijks wordt door ons met zorg een dagmenu voor u samengesteld.

Hoofdgerechten

Varkenshaas Roomsaus Bosui Paddenstoelen Haricots verts Bospeen Rösti <i>Aguia, Crianza, Rioja, Spanje € 7,80 per glas</i>	€ 24,50
Brochette van ossenhaas Aubergine Paprika uit de oven Snijbonen Roseval aardappel Stroganoff saus <i>La mascota, Malbec, Mendoza, Argentinië € 8,80 per glas</i>	€ 25,50
Lamsfilet Stoof van lam Aardappelgratin Ratatouille van groenten Haricots verts <i>Quinta Currais Reserva, Beira Interior, Portugal € 9,20 per glas</i>	€ 29,00
Duet van varkenshaasmedaillon & wildzwijnhaasje op Bourgondische wijze Snijbonen Rösti Warme appelcompôte Rode wijn peer Rode wijn saus met preiselbeeren en Grand Marnier <i>Cabernet Sauvignon, Reserva Navarra, Spanje € 9,25 per glas</i>	€ 29,50
Grain-Fed Black Angus entrecote Couscous met snijbonen en fijne groenten Stroganoffsaus <i>La mascota, Malbec, Mendoza, Argentinië € 8,80 per glas</i>	€ 29,95
Sandwich van lamsfilet en kalfslende Courgette Aardpeer Miso paksoi Gele biet Ravioli met porcini Portsaus met sjalot en roze peper <i>Quinta Currais Reserva, Beira Interior, Portugal € 9,20 per glas</i>	€ 31,50
'Grain Fed' Tournedos Gebakken asperge Gele paprika uit de oven Tartufata- aardappelpuree Julienne van courgette Moscatelsaus met kalfsfond OF Pepersaus <i>Quinta Currais Reserva, Beira Interior, Portugal € 9,20 per glas</i>	€ 35,50
Roodbaars Asperges Puree met zeekraal en ei Bosui Bieslook-Riesling saus <i>Riesling, Turckheim, Elzas, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 29,00
Kabeljauw Wilde scampi Gebakken aardappel gnocci Brunoise van wortel, venkel, koolrabi en haricots verts Tomaat Knoflook-roomsaus Basilicum <i>Chardonnay Dropia, Insuratei, Roemenië € 7,80 per glas</i>	€ 29,50
Sashimi van tonijn Witte asperge Rucola Oosterse dressing Beurre blanc saus <i>Cattin, Pinot gris, Elzas, Frankrijk € 8,40 per glas</i>	€ 29,95
Zeebaars Coquille Spaghetti aioli Snijbonen Courgette Kreeftensaus <i>Chardonnay, Adulation, Lodi, USA € 8,80 per glas</i>	€ 29,95
Fjord zalmforelfilet Asperges Courgette Haricots verts Ravioli met ricotta en spinazie Bieslook-Riesling saus <i>Riesling, Turckheim, Elzas, Frankrijk € 7,80 per glas</i>	€ 29,95
Zeetong Gefileerd OF ongefileerd Spaghetti Seizoensgroenten <i>Domaine Provenquiere, Lanquedoc, Frankrijk € 8,80 per glas</i>	€ 45,00
 Ravioli met porcini Aardpeer Haricots verts Gebakken paddenstoelen Beurre blanc saus met kruidenboter <i>Domaine Provenquiere, Lanquedoc, Frankrijk € 8,80 per glas</i>	€ 26,00
 Vegan asperges Krielaardappel met olijfolie en peterselie Crumble van pistachenootjes Tempé met oosterse marinade Rucola Courgette steak uit de oven Vegan beurre blanc saus <i>Cattin, Pinot gris, Elzas, Frankrijk € 8,40 per glas</i>	€ 27,95

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.
Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het een medewerk(st)er. Wij helpen u graag!

April – Mei – Juni 2026

Nagerechten

Dame blanche Vanille ijs Chocoladesaus Misérable	€ 11,75
Vanille ijs Warme kersen Koude kriebier-sabayon	€ 11,75
Duet van Salty Caramel- en chocolademousse Vanille ijs Vanille-Baileysaus Karamelblokjes Rood fruit	€ 12,50
Parfait met crème fraîche Honing van 'Landgoed de Rousch' Koude sinaasappelsabayon Biscuit met chocolade en pistache crumble Kraken rum	€ 12,50
Maple leaf-pecannoot parfait Bavarois van cranberries en mango Koude sabayon met Malt Whiskey en Drambuie	€ 12,75
Taartje met Lemon curd Verse aardbeien Vanille parfait met likeur 43	€ 13,50
Crêpe Suzette Vanille ijs Sinaasappelsaus	€ 13,50
Dessertcompositie Verschillende lekkernijen van de chef	€ 14,75
Kaasplateau Noten Druiven Vijgenjam	€ 14,75
<i>Burmesters Late bottled vintage 2015 € 8,75 per glas</i>	
<i>Pocas Colheita 2005 € 9,75 per glas</i>	
<i>Gonzalez Byass, Pedro Ximénez € 7,80 per glas</i>	