

## Voorgerechten

---

**Carpaccio van rund** | Tartufata crème | Rucola | Pijnboompitjes | Tomaat | Olijfolie & balsamico | Parmezaanse kaas  
*Chardonnay Barrica, Monjardin, Navarra, Spanje € 8,40 per glas*

€ 19,25

**Gekonfijte eendenborst** | Kleine salade met geitenkaas | Chutney van rood fruit | Gebakken meiraap  
*Art de Vivre Rosé, Gerard Bertrand, Lanquedoc, Frankrijk € 8,75*

€ 19,50

**Vitello Tonnato** | Groene asperge | Kappertjes | Frisée | Limoen | Rode ui  
*Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië € 7,80 per glas*

€ 19,95

**Iberico ham** | Coquilles | Pedro Ximénez siroop  
*Chardonnay Barrica, Monjardin, Navarra, Spanje € 8,40 per glas*

€ 22,50

**Creatie** | Tartaar van tonijn en zalm | Avocado | Koude sabayon van wasabi en sushi azijn | Rode paprika gemarineerd in een oosterse dressing  
*Pinot gris, Cattin, Elzas, Frankrijk € 8,80 per glas*

€ 19,95

**Creatie van zeevruchten** | Hollandse garnalen | Roze en jumbo garnalen | Scampi | Tomaat | Avocado | Cocktailsaus  
*Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië € 7,80 per glas*

€ 19,95

**Proeverij van zalm** | Huisgemarineerde zalmsteak | Saus van wasabi en jalapeño's | Tartaar van zalm | Tartufata-crème | Gerookte zalm | Limoencrème | Gemarineerde rode ui | Dille  
*Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië € 7,80 per glas*

€ 20,50

**Carpaccio van tonijn** | Gebakken coquille | Gele biet | Frisée | Ponzo-dressing | Wasabi | Gember  
*Art de Vivre Rosé, Gerard Bertrand, Lanquedoc, Frankrijk € 8,75*


€ 21,95

**Carpaccio van zalm met a la minute gemarineerde dorade** | Kokosmelk | Limoen | Witte balsamico marinade | Rode ui | Koriander | Mais | Bieslook  
*Langhe, Arneis, Boschi, die Signori, Piemonte, Italie € 8,75*


€ 21,95

**Duet van dun gesneden coquille en scampi** | Sashimi van tonijn | Zoetzure venkel en komkommer | Dille | Limoencrème  
*Sauvignon Blanc, Klein Contantia, Glendirk, Zuid Africa € 8,40*

€ 22,50


 **Salade met gebakken girolles** | Appel | Zoetzure venkel | Gebakken bimi gemarineerd in Kikkoman | Aardpeer | Notendressing met appelcider  
*Sauvignon Blanc, Klein Contantia, Glendirk, Zuid Africa € 8,40*

€ 19,50

**Salade gratineerde Val-Dieu** | Pistache crumble | Parmezaanse kaas | Steak van gebakken courgette | Serranoham | Honing-balsamicodressing | Mango  
 **Vegetarisch mogelijk zonder Serrano ham**  
*Sauvignon Blanc, Klein Contantia, Glendirk, Zuid Africa € 8,40*

€ 19,50

€ 18,50

**Tomatentartaar** | Parmezaanse kaas | Burrata | Iberico ham | Basilicum | Balsamico dressing met rode port | Gele paprika  
 **Vegetarisch mogelijk zonder Iberico ham**  
*Art de Vivre Rosé, Gerard Bertrand, Lanquedoc, Frankrijk € 8,75*

€ 22,50

€ 19,00

**Proeverij** | Voorgerechten van de Chef (*minimaal 2 personen*) € 23,50 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! Juli – Augustus – September 2026

---

## Soepen

---

<b>Runderbouillon</b>   Fijne groente garnituur	€ 9,75
 <b>Gegratineerde uiensoep</b>	€ 9,95
 <b>Pomodorisoep</b>   Mozzarella   Basilicum	€ 10,50
<b>Girolles velouté</b>   Verse zalm   Bieslook	€ 12,00

## Tussengerechten

---

<b>Slakken</b>   Kruidenboter <i>Riesling, Kallfelz, Moezel, Duitsland € 6,00 per glas</i>	€ 13,95
<b>Kikkerbillen</b>   Tuinkruiden   Knoflooksaus <i>Riesling, Kallfelz, Moezel, Duitsland € 6,00 per glas</i>	€ 19,95
<b>Krokant gebakken zwezerik</b>   Groene asperge   Portsaus   Tartufata   Bieslook <i>Passi Appassimento, Puglia Italié € 8,80 per glas</i>	€ 23,95
<b>Roodbaars</b>   Couscous met zomergroenten   Tomatensaus met knoflook en chili <i>Cattin, Pinot gris, Elzas, Frankrijk € 8,40 per glas</i>	€ 21,00
<b>Duet van wilde scampi en witpootgarnaal</b>   Spaghetti aioli   Bimi   Haricots verts   Kreeftensaus <i>Gran Terroir White, Valle Bio Bio Chili € 8,80</i>	€ 21,50
 <b>Ravioli met porcini</b>   Aardpeer   Haricots verts   Gebakken girolles   Beurre blanc saus met kruidenboter <i>Chardonnay Barrica, Monjardin, Navarra, Spanje € 8,40 per glas</i>	€ 19,50

## Dagmenu van de Chef € 46,50 per persoon

---

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

## Hoofdgerechten

<b>Varkenshaas</b>   Roomsaus   Bosui   Girolles   Haricots verts   Bospeen   Rösti <i>La mascota, Malbec, Mendoza, Argentinië € 8,80 per glas</i>	€ 25,00
<b>Brochette van ossenhaas</b>   Aubergine   Paprika uit de oven   Snijbonen   Roseval aardappel   Port tartufata saus <i>Marvud &amp; Rubin, Cluster, Haskovo, Bulgarije € 8,80</i>	€ 25,95
<b>Lamsfilet</b>   Parelcouscous met zoetzure venkel   snijbonen   Bosui   Bimi   Morillesaus met rode port en kalfsfond <i>Passi Appassimento, Puglia Italië € 8,80 per glas</i>	€ 29,95
<b>Kalfoester</b>   Stoof van kalf   Aardappelgratin   Gepofte courgette, aubergine en paprika   Haricots verts <i>Passi Appassimento, Puglia Italië € 8,80 per glas</i>	€ 29,95
<b>Grain-Fed Black Angus entrecote</b>   Kruidenboter   Seizoengroenten   Roseval aardappel <i>La mascota, Malbec, Mendoza, Argentinië € 8,80 per glas</i>	€ 29,95
<b>'Grain Fed' Tournedos</b>   Gebakken girolles   Aardpeer   Roseval aardappel   Torentje van courgette en paprika   Rode wijn-knoflooksaus <b>OF</b> Peppersaus <i>Marvud &amp; Rubin, Cluster, Haskovo, Bulgarije € 8,80</i>	€ 36,50
<b>Reerug</b>   Gebakken girolles   Wildsaus met Grand Marnier   Preiselbeer   Zomergroenten   Aardappelgratin <i>Cabernet Sauvignon, Reserva Navarra, Spanje € 9,25 per glas</i>	€ 39,95
<b>Gebakken zalm</b>   Ravioli met knolselderij en truffel   Gele biet   Bospeen   Snijbonen   Tartufata roomsaus <i>Chardonnay, Adulation, Lodi, USA € 8,80 per glas</i>	€ 28,50
<b>Roodbaars</b>   Couscous met zomergroenten   Tomatensaus met knoflook en chili <i>Cattin, Pinot gris, Elzas, Frankrijk € 8,40 per glas</i>	€ 29,00
<b>Doradefilet</b>   Ravioli met spinazie en ricotta   Peulvruchten   Aardpeer   Pernodsaus <i>Chardonnay Dropia, Insuratei, Roemenië € 8,40 per glas</i>	€ 29,50
<b>Duet van wilde scampi en witpootgarnaal</b>   Spaghetti aioli   Bimi   Haricots verts   Kreeftensaus <i>Gran Terroir White, Valle Bio Bio Chili € 8,80</i>	€ 31,50
<b>Zeetong</b>   Gefileerd <b>OF</b> ongefild   Spaghetti   Seizoensgroenten <i>Chardonnay Dropia, Insuratei, Roemenië € 8,40 per glas</i>	€ 46,00
 <b>Ravioli met porcini</b>   Aardpeer   Haricots verts   Gebakken girolles   Beurre blanc saus met kruidenboter <i>Chardonnay, Adulation, Lodi, USA € 8,80 per glas</i>	€ 26,00
 <b>Vegan couscous</b>   Zomergroenten   Steak van gele biet, gemarineerd met oosterse marinade   Gebakken groene asperge   Tomatensaus met knoflook en chili <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!

## Nagerechten

---

<b>Dame blanche</b>   Vanille ijs   Chocoladesaus   Misérable	€ 12,00
<b>Vanille ijs</b>   Warme kersen   Koude kriebier-sabayon	€ 12,00
<b>Vanille ijs</b>   Aardbeien   Pernod sabayon	€ 12,50
<b>Duet van Salty Caramel- en chocolademousse</b>   Vanille ijs   Vanille-Baileysaus   Karamelblokjes   Rood fruit	€ 12,95
<b>Aardbeienparfait</b>   Crumble van meringue   Opgedroogde chocolade   Likeur 43 sabayon   Bosbessen   Mango	€ 13,50
<b>Maple leaf-pecannoot parfait</b>   Bavarois van cranberries en mango   Koude sabayon met Malt Whiskey en Drambuie	€ 13,50
<b>Crêpe Suzette</b>   Vanille ijs   Sinaasappelsaus	€ 13,75
<b>Dessertcompositie</b>   Verschillende lekkernijen van de chef	€ 14,75
<b>Kaasplateau</b>   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>	

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!

Juli – Augustus - September 2026

---