

VOORGERECHTEN (onderstaande gerechten kunnen worden besteld van 12:00 tot 21:00 uur)

Chefs parade:

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	15
Licht gerookte Carpaccio met truffelmayonaise en bospaddenstoelen	11,5
“Thai Laxs” met confit van rode ui en crème van djeroek poeroet	10,5
Rillettes van eend met sinaasappelmarmelade	12,5
Cakeje van rode biet, crème van camembert, pompoen en notencrumble	9,5

Soepen

Knolselderij-pastinaaksoep met trechtercantharellen	7
Chinese kippenbouillon met shiitake	6
Soep van de dag	6

Kleine warme gerechten

Coquilles met glasmie en zwarte bonensaus	14,5
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	14

Salades

Groene salade met geitenkaas uit de oven, daarbij honing en walnoten	10,5 <i>Als maaltijd</i> 14,5
Salade met zwijnscham, Amsterdamse uien en oude Leidsche kaas	10,5 <i>Als maaltijd</i> 14,5

Kleine eter? probeer eens 2 voorgerechten i.p.v.
alleen een hoofdgerecht

HOOFDGERECHTEN

Skrei met kalfsjus en mousseline	21,5
Heilbot met pasta van spinazie en antiboise met kappertjes	21,5

Kalfssukade in eigen jus met mousseline van gebakken uien	22,5
Hollandse Biefstuk met roquefortsaus	19
Kalfszwezerik met crème van pompoen en schuim van amandel	24
Eendenborst met cranberries saus en gegrilde groentes	21,5
Kalfslever met gebraiseerde appel, rode uien en spekjes	20
Saté van varkenshaas met oerfriet	17,5

Taartje van aardappel, gorgonzola en notencrumble met spinaziesalade	17
Quesadilla met kidneybonen, guacamole, tomatensalsa en zure room	19,5

Extra te bestellen:

Stokbrood met kruidenboter, aioli en olijventapenade, vijf euro
Bakje friet, vier euro

NAGERECHTEN

Kaasplankje selectie van kazen met noten- vijgenbrood en pruimenchutney Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny	11,5
Crème brûlée van steranijs en kaneel, daarbij een bolletje stoofperenijs Wijntip: een glaasje monbazillac	8
Irish Coffee dessert Wijntip: een glaasje pineau des charentes rouge 5ans	8
Tarte tatin met vanille-ijs Wijntip: een glaasje een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	7
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	10
3 bollen ijs met slagroom	7
punky (tot 12 jaar)	4