

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 Parmezaan, rucola en pijnboompitten	11,5
Pastrami van lam met voorjaarsgroentes en citroenmayonaise	10,5
Tartaar van Argentijnse garnalen met koriander, limoen en rode peper	11,5

Soepen

Aspergesoep met een garnituur van ham en ei	7
Scampi kerrysoep	8
Soep van de dag	6

Kleine warme gerechten

Krokant gebakken zwezerik met een saus aceto balsamico	14,5
wijngaardslakken met kruidenboter en roquefort	13,5
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	14

Salades

Salade met asperges en kwarteleitjes en French dressing	10,5
	<i>Als maaltijd</i> 14,5
Salade met huisgerookte zalm	10,5
	<i>Als maaltijd</i> 14,5

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

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaars met fregola en antiboise	21,5
tongschar met asperges en beurre blanc saus	22,5

Lamsschenkel met groene groentes en knoflookmousseline	20,5
Hollandse Biefstuk met gepofte paprikasaus	19
Kalfs Rib Eye met dragonboter	24
Asperges Flamande	22
<i>Met ei, boterjus, nootmuskaat en gekookte aardappelen</i>	
Kalfslever met gebraiseerde appel, rode uien en spekjes	20
Saté van varkenshaas met oerfriet	17,5

Vegan Burger met gerookte oesterzwam	19
Pappardelle met gorgonzolasaus daarbij tomaat, kappertjes en jonge bladspinazie	17

Extra te bestellen:

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

Maandmenu

Elke maand serveren wij een verrassend 3-gangen menu voor € 30 per persoon.

NAGERECHTEN

Kaasplankje selectie van kazen met noten- vijgenbrood en pruimenchutney Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny	11,5
Crème brûlée van rozemarijn en sinaasappel met bloedsinaasappel Wijntip: een glaasje monbazillac	8
Cheesecake met citroensorbet Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	8
Panna cotta van kamille met aardbeien en basilicumstroop Wijntip: een glaasje een glaasje Rietvalei (rode muskaat)	7
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	10
Maple walnootijs met slagroom (3 bollen)	7
punky (tot 12 jaar)	4

KOFFIE

Irish coffee	7	Koffie, espresso	2,4
French coffee (Grand Marnier)	7	Espresso macchiato	2,5
D.O.M. Café (D.O.M. Benedictine)	7	Dubbele espresso	3,7
Leidsche koffie (kaneellikeur)	7	Cappuccino, Koffie verkeerd	2,7
Rudesheimer Kaffee(Asbach Uralt)	7	Latte macchiato	3
		Thee in diverse smaken	2,3
		Verse munt thee	3
		Verse gember thee	3

VOOR BIJ DE KOFFIE

Schaaltje met bonbons, chocola en koekjes e.d.	5,5
Appelgebak	3,8
appelgebak met slagroom	4,3
Wisselende taart	4,5
Brownie	3,2