

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

Chefs parade:

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	15
Gerookte carpaccio met Jalapeño-mayonaise, tomatensalsa, rucola en avocado	11,5
Huisgerookte zalm met wakame, yuzu-mayonaise en kroepoek van saffraan	10,5
Salade van gerookte biet en appel daarbij pieterman met een tapenade van venkel en ingelegde citroen	11,5
Crème van Geitenkaas met zoete aardappel, daarbij sponge cake van munt	10,5
Salade van witlof met gebraden eendenborst en sinaasappel met rode port en aceto balsamico	11,5

Soepen

Bisque van Hollandse garnalen	8
Gerookte aardappelsoep met een garnituur van uitgebakken spekjes	7,5
Soep van de dag	6

Kleine warme gerechten

Krokant gebakken zwezerik met appel en calvadossaus	15
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	14

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

HOOFDGERECHTEN

Schelvis in filodeeg met chorizo, dragon en beurre noisette	21,5
Vangst van de dag	dagprijs

Kalfslende met gorgonzola-risotto daarbij een crème van paprika en kalfsjus	22,5
Hollandse biefstuk met rode curryjus	19
Gekonfijte en gebraseerde varkenswang met een saus van mosterd en komijn	22
Gebakken eendenborst met rinse appelstroop	21,5
Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes	20
Saté van varkenshaas met oerfriet	17,5

Vegetarische 'Beef Wellington' met paddenstoelen, en gerookte peen daarbij flespompoen risotto	19
Gepofte knolselderij met olijven en bietjes	17

Extra te bestellen:

Stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade	5
Bakje friet	4

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
Worteltjestaart met gember en sinaasappel Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	8
Tarte tatin van peer met five spices saus Wijntip: een glaasje Rietvallei (rode muskaat)	8
Chocolade dessert Wijntip: een glaasje een glaasje Pineau de Charentes rouge	8
Koffie crème brûlée met vanille-ijs Wijntip: een glaasje een glaasje Monbazillac	7
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Moscato d'asti	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
Rüdesheimer 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