

Menu

Liever laten verrassen met een chefs menu?

3 gangen chefs menu
€37,50

4 gangen chefs menu
€42,50

We maken graag uw diner compleet met een passend wijnarrangement

Starters

Carpaccio €9,75
Gerookte runder carpaccio met zongedroogde tomaat, kappertjes, manchego en chipotle aioli

Mi cuit van Zalm €9,25
Zacht gegaarde zalm met appel, lente ui en crème fraiche

Charcuterie €12,50
Met Iberico jamon, salchichon Iberico bellota, chorizo, olijven, brood en tomatentapenade

Pulpo €10,50
Gegrilde pulpo met zwarte bonen salsa met tomaat, buikspek en een kruidensalade

Geitenkaas salade €8,25
Geitenkaas salade met gefrituurde artisjok, rucola en kersencompote

Main course

Black Angus Steak USA 200gr €16,50
Geglanceerde rode biet, tuinerwten en jus de veau

Duo van lam €17,-
Lamsrumb en lamsrack, groene asperge en lavendelijus

Chef's Special Dagprijs
Graag maken wij u onze specialiteit van de dag bekend

Heilbot €16,50
Heilbot met amandelkorst, gegrilde venkel, salsa verde en geitenyoghurt

Ravioli €18,-
Gevuld met kastanjechampignons, oesterzwammen, porcini en ricotta geserveerd met tomaten\dragon salsa

Side dishes

Maak uw gerecht compleet met side dishes

Roseval aardappelen €4,50
Uit de oven met rozemarijn

Seizoens groente €4,50
Wisselende seizoens groente

Frites €3,75
Portie frites met mayonaise

Groene salade €3,50
Gemengde groene salade

Desserts

Kaasplankje €8,50
Selectie van 3 Kazen geserveerd met vijgenbrood, noten en druiven

Chocolade fondant €8,25
Het lekkerste chocolade cakeje met dulce de leche en vanille roomijs

Crème brulee €7,75
Limoen crème brulee

Crumble €7,25
Crumble van rabarber en pecan noten

Voor bij de koffie: 2 truffels van Patisserie "Tout" €3,25

