

À la carte
Voorgerechten/tussengerechten

Verse klassieke oesters 3 st.	11,50
Daslooksoep (<i>vegetarisch mogelijk</i>)	11,50
Met tartaar van gamba	
Gnocchi (<i>vegetarisch</i>)	13,50
Met groene asperge, parmezaan, amandel en salie	
Gemarineerde zalm	15,50
Met rivierkreeftsalade, avocado en brioche	
Steak tartaar	15,50
Met dragonmayonaise en gepekeld eidooier	
Carpaccio van Hollandse dikbil entrecôte	16,50
Met parmezaan, gefrituurde kappertjes en chimichurri	
Supplement eendenleverkrullen	8,50
Gebakken coquilles	19,50
Met spinazie, zalmeitjes en beurre blanc	

Hoofdgerechten

Geroosterde aubergine en falafel (<i>vegetarisch</i>)	21,50
Met harissa, feta, muntolie, pecannoten, gefrituurde ui en knoflook	
Tonijnsteak van de grill	26,50
Met pepersaus	
Op de huid gebakken schelvisfilet	24,50
Met aardappelmousseline, prei en mosterd beurre blanc	
Eendenborst	25,50
Met spitskool, tahini, miso-karamel en geroosterde bataat	
Rib-eye van de grill 250 gr.	32,50
Met bearnaisesaus of rode wijnsaus	
Tournedos	35,50
Met bearnaisesaus of rode wijnsaus	
Huisgemaakte focaccia	4,50
Verse frieten uit Zeewolde	5,50
Groene salade	5,-
Gemengde groenten	6,50

*Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.
Heeft u een allergie, maak dit kenbaar bij onze bedrijfsleiding.*

Menu van de Chef

Naast de dinerkaart bieden wij ook het wisselend menu van de Chef aan.
Dit menu wisselt per week.

3-Gangenmenu van de Chef **43,-**

Bij het 3-gangenmenu mag u kiezen uit het voorgerecht of tussengerecht.

4-Gangenmenu van de Chef **50,-**

Alle gerechten van het *menu van de Chef* mogen ook los besteld worden.

Wij berekenen dan:

Voorgerecht of tussengerecht **13,50**

Hoofdgerecht **24,50**

Dessert **9,50**

*Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.
Heeft u een allergie, maak dit kenbaar bij onze bedrijfsleiding.*