

<b>Mandje stokbrood met kruidenboter</b>	4,--
<b>Brood &amp; Smeer. Vloerbrood met kruidenboter, aioli en olijfolie</b>	6,--

### Herfstmenu

€ 35,00

#### **Champignon roomsoep "Agnes Sorel"**

met julienne van prei en reepjes ham

000

#### **Wildzwijnrollade met vossebessensaus**

rode kool, spekjes puree en spruitjes

000

#### **Vanille crème brûlée**

met chocolade ijs, vanille saus en slagroom

### Voorgerechten

**Oesters, Platte Zeeuwse 0000** per stuk 3,75

**Visschotel 'Neptune'** met gerookte paling, gerookte zalm, gegrilde tonijn, oester en garnalen terrine 16,--

**Visterrine** van gerookte zalm, witvis, garnalen en rivierkreeftjes. 13,50

**Gerookte zalm lamellen** met tomatenjam, pesto en olijven 13,50

**Vitello tonato** kalfslende met tonijn mayonaise, olijven, zongedroogde tomaat, kappertjes 13,50

**Rundercarpaccio** met parmezaanse kaas, mosterddressing, geroosterde pompoenpitten, spekjes en bieslook 13,50

**Runderbavette** gesneden in dunne plakjes met dragondressing, oude kaas en gemarineerde kersentomaatjes 13,50

**Eendenlever paté** met calvados appelcompote, appelstroop en gemarineerde rozijnen 16,50

**Salade van rode biet met feta kaas en appel (vegetarisch)** 11,--

**Wildbouillon** met oesterzwam, kervel, wildsukade en croutons 5,25@ 8,00

**Licht gebonden groenten soep** met bosui en reepjes gerookte zalm 5,25@ 8,00

**Bisque van zeekreeft** met rivierkreeften staartjes en 'n scheutje Franse cognac 6,75@ 10,--

**Eendenlever** gebakken en geserveerd met suikerbrood, portsaus en pruimen 17,50

**Krokante Gamba's** met wasabi mayonaise en salade 15,--

**Tonijn "Tomasu"** gegrild en lauw warm geserveerd met wakamé salade, sesamzaad en TOMASU soya saus 16,50

**Coquilles** met chips van gedroogde Parma ham, mais crème en peterselie olie 15,--

### Surprise menu

Laat u door onze keukenbrigade verrassen met ons 5-gangen 'Surprise menu'.

Wij laten u genieten en kennismaken met alle facetten van onze keuken.

Alleen per tafel te bestellen.

€ 54,95

### Allergenen

In onze keuken werken wij met de 14 meest voorkomende allergenen.

Hierdoor kunnen wij niet garanderen dat onze gerechten 100% allergeen vrij zijn.

@ ook als kleine portie te bestellen

## Hoofdgerechten

	Dagprijs
<b>Gebakken Noordzee Tong</b> à la Meuniere	
<b>Kabeljauwfilet</b> Gebakken met kreeftenrisotto, peultjes en kreeftensaus	14,50@ 23,50
<b>Zalm filet</b> Gebakken en geserveerd op een groentenjulienne en witte wijnsaus	24,50
<b>Roodbaars</b> Gebakken en geserveerd op zwarte pasta, spinazie en pesto roomsaus	15,50@ 24,50
<b>Ossehaas puntjes</b> met een garnituur van champignons, ui, spekjes, paprika	23,50
<b>Fazant met zuurkool</b> geserveerd met rookworst, gemarineerd en gegrild buikspek, stoofpeer en spekjes puree	25,50
<b>Hertenmedaillons met vossebessensaus</b> spekjes puree, rode kool en stoofpeer	26,00
<b>Hazepeper, traditioneel bereide stoofschotel van haas</b> met vossebessen, stoof peer en spekjes puree	23,00
<b>ChateauBriand</b> Aan tafel gesneden ossehaas, geserveerd met champignons en stroganof- en bèarnaise saus (min. 2 pers.)	33,50PP.
<b>Hazebout</b> Gestooft hazebout op 'n garnituur van aardappel, spekjes, spruitjes, zilver ui, ui en paprika	24,50
<b>Gegrilde courgette</b> met gebakken tomaat, gratineerde balletjes mozzarella en basilicum pesto (vegetarisch)	15,-00
<b>Groene salade</b> Maaltijdsalade met tempura olijven, feta kaas, zongedroogde tomaat, gepofte paprika en groene asperges (vegetarisch)	15,00

## Plates

<b>Hamburger van 100% Black Angus Rundvlees met frites</b>	18,--
<b>Saté Babi met frites.</b> saté van varkenshaas met salade en kroepoek	18,-

### Voedselverspilling

Wij serveren standaard onze gerechten zonder groenten, aardappelen of frites.  
Nederlandse consumenten gooien ieder jaar voor zo'n € 140,00 per persoon aan voedsel weg oftewel 50 kilo.  
Producenten, tussenhandel, horeca en supermarkten verspillen OOK nog eens zo'n € 2,5 miljard aan voedsel.  
Groenten staat in de top 5 van weggegooid voedsel. Wilt u toch aardappelen of frites dan kunt u dit bij bestellen.  
**Supplement** schaalteje frites of ovenaardappeltjes € 2,50

## Nagerechten

### Kaasplank 11,50

Met o.a. stilton, harde en zachte geitenkaas, brie, vijgenbrood, roggebrood en druiven.

### Fantasia van chocolade en karamel 8,50

met chocolade ijs en crumble

### Yoghurt hangop 8,50

met bladerdeeg en in sinaasappelsap gepocheerde peer

### Ananas à la Dijon 8,25

Moot verse ananas met bosbessensaus en vanille roomijs

### Notenparfait met karamelsaus 7,50

zacht gevroren dessert van hazelnoten

### Vanille crème brûlée 7,50

met chocolade ijs, vanille saus en slagroom

#### Koffie speciaal

Irish coffee Irish whiskey en slagroom*	7,50
Café D.O.M. met DOM Benedictine en slagroom*	7,50
French coffee met Cognac en slagroom*	7,50
Café Marnisimo met Grand Marnier en slagroom*	7,50
Caribbean coffee met Tia Maria en slagroom*	7,50
Italian coffee met Amaretto en slagroom*	7,50
Spanish coffee met Liqor 43 en slagroom*	7,50

\*Wij bereiden deze koffie's met gezoete slagroom

#### Port

			prijs p. glas 50 cc
Kopke Colheita	1998		10,95
Kopke Colheita	2000		9,95
Kopke Colheita	2002		8,95
Kopke Colheita	2004		7,95
Taylor's Late Bottled Vintage	2008, '11, '12		6,50
Taylor's 10 years old tawny			7,50

#### Armagnac

			prijs p. glas 35 cc
Armagnac	Cles des Ducs	xxx	5,25
Bas-Armagnac	Goudoulin	Tradition	6,25
Bas-Armagnac	Goudoulin	V.S.O.P.	8,50
Bas-Armagnac	Goudoulin	Hors d'Age	12,00

#### Cognac

		prijs p. glas 35 cc
Martell	VO	5,25
Martell	VSOP	6,75
Remy Martin	VSOP	6,75

#### Dessertwijnen

##### Witte Dessertwijnen

	prijs p glas 50cc
Muscat Beaume-de-Venise	6,50
Sauternes	7,50

##### Rode Dessertwijnen

Rietvallei	Zuid-Afrika	6,50
------------	-------------	------

#### PX

Romate Pedro-Ximenez	6 jaar	5,25
Romate Pedro-Ximenez	Cardenal Cisneros 20 jaar	7,50

#### Grappa

Sauvignon	Pojer & Sandri	6,00
Chardonnay	Pojer & Sandri	6,00

#### Calvados

Calvados Busnel		5,25
Calvados Dom du Domfrontais	2007	9,50
Calvados Dom du Domfrontais	2003	12,50

#### Malt Whisky

Glenfiddich		6,50
The Glenlivet	12 years	6,50
Glenkinchie	Lowlands 10 years	6,50
The Macallan	Highland 12 years	6,50
Dahlwinnie	Highland 15 years	6,50
Cragganmore	Speyside 12 years	6,50
Talisker	Skye 10 years	6,50
Oban	West-Highland 14 years	6,50
Lagavullin	Islay 16 years	6,75