

Voorgerechten

Champignons Dordogne € 9,95

Champignons in een knapperig korstje, geserveerd met groene kruiden saus

Salade Camembert & Gandaham € 10,95

Frisse salade met walnoten, Camembert, Gandaham, krokant buikspek en een loempia van Rambol

Salade van vis € 12,50

Frisse salade met verschillende soorten vis en bijpassende saus

Carpaccio € 12,50

Van ossenhaas met pijnboompitten, kaantjes en Parmezaanse kaas
Wilt u ganzenleverkrullen bij uw carpaccio? Geef het aan. Meerprijs € 4,00

Caesar salad € 12,50

Salade met gemarineerde maïskip of gamba's, Parmezaanse kaas, rode ui en Caesar dressing

Hoofdgerechten

Scholfilet € 20,95

Gebakken schol met witte wijn saus

Kabeljauw € 20,95

Gebakken kabeljauw en een fritôt van kabeljauw met remouladesaus

Parelhoen € 20,95

Gebraden borstje geserveerd met Marsala jus

Varkenshaas € 20,95

Met gebakken paddenstoelen en paddenstoelensaus

Kalfsrib~eye € 22,50

Rosé gebraden met kruidenboter!

Entrecôte € 22,50

Rosé gebraden, begeleid door pepersaus

Onze verrassingsmenu's

3 gangen € 42,50

4 gangen € 47,50

5 gangen € 52,50

6 gangen € 57,50

7 gangen € 62,50

Wij verrassen u graag met onze verrassingsmenu's waarin producten uit het seizoen de hoofdrol spelen.

*Wilt u zich volledig laten verrassen?
Vraag naar onze bijpassende wijnarrangementen!*

Huiswijn

Per fles

Wit, Rood of Rosé € 22,50

*Vraagt u ook eens naar onze speciaal
aanbevolen wijnen of de wijnkaart!*

Heeft u een allergie of een speciaal dieet? Geef het aan.

Extra's

Schaaltje frietjes met mayonaise of gebakken aardappelen € 3,00 p.st.

Schaaltje warme groente of sla € 3,00 p.st.

Stokbrood met kruidenboter, gezouten boter, tapenade en zeezout € 4,50 p.st.

Nagerechten

Dame Blanche € 7,25

Huis gedraaid vanille ijs met chocoladesaus, geserveerd op eigentijdse wijze

Chocolademousse € 7,50

Chocolademousse met een bolletje ijs

't Vierhoutertje € 7,50

Een speciaal gebaksoort ontworpen door onze eigen patissier voor het dorp Vierhouten. 't Vierhoutertje is een combinatie van marsepein, hazelnoten en chocolade, geserveerd met huisgemaakt ijs.

Palet Novice € 7,25

Drie soorten huisgemaakt ijs

Crème brûlée € 7,95

Romige crème van vanille, gekarameliseerd met rietsuiker en 'bourbon' ~ vanille ijs

Grand dessert € 12,50

Niet alleen een uitdaging voor u!

Petit grand dessert € 8,95

Een iets kleinere uitdaging!

Kaasplankje Novice € 9,50 / € 13,50

Verschillende kazen van kaasmeester Van Tricht geserveerd met appelstroop en brood. Aan u de keus tussen klein of groot.

*Viteraard kunnen wij een bijpassend glas dessertwijn of port schenken.
Vraag naar de mogelijkheden.*

Heeft u een allergie of een speciaal dieet? Geef het aan.