

~~~ Voorgerechten ~~~

*Champignons Dordogne* € 9,95

Knapperig gebakken met groene kruiden saus

*Salade Camembert & Gandaham* € 10,95

Met walnoten, krokant buikspek en een loempia van Rambol

*Salade van vis* € 12,50

Iedere keer weer een verrassende combinatie!

*Caesar salad* € 12,50

Aan u de keus: maïskip of gamba's, geserveerd met Parmezaanse kaas, rode ui en Caesar dressing

*Carpaccio van ossenhaas* € 12,50

Met pesto, pijnboompitten, kaantjes en Parmezaanse kaas

Eventueel geserveerd met ganzenleverkrullen

*Meerprijs € 4,00*

*Gamba's* € 14,95

Geserveerd met meloen en bijpassende saus

*Koud gerookte zalm* € 15,50

Met een kabeljauwfritôt, gesnipperd uitje en kappertjes

*Steak tartaar* € 15,50

Afgegarneerd met een kwartelei, kappertjes en een gesnipperd uitje

*Coquilles* € 16,95

Op een bedje van zalmtartaar, gamba's en pata negra

*Ganzenleverduo* € 18,50

Een terrine en gebakken ganzenlever met een wentelteefje en Calvadosjus

*Halve kreeft* € 19,95

Geserveerd met frisée sla, risotto en bieslooksous

*Proeverij Novice* € 14,50 / € 19,95

Diverse lekkernijen van vis en vlees! Aan u de keus tussen klein of groot

*Onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood*

~~~ *Soepen* ~~~

Ossenstaartbouillon € 6,75

Aan u de keus tussen heldere of licht gebonden bouillon met sukade en een ganzenleverkrul

Paddenstoelensoep € 7,75

Uiteraard met gebakken bospaddenstoelen

Eendensoep € 7,75

Geserveerd met bospaddenstoelen en bosui

Kreeftensoep € 8,50

Met roergebakken vis

~~~ *Novice 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!

~~~ *Extra's* ~~~

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

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

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

~~~ *Hoofdgerechten* ~~~

|                                                              |                                |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b><i>Scholfilet</i></b>                                     | € 20,95                        |
| Begeleid door wittewijnsaus                                  |                                |
| <b><i>Kabeljauw</i></b>                                      | € 20,95                        |
| Gebakken en een fritôt met remouladesaus                     |                                |
| <b><i>Parelhoen</i></b>                                      | € 20,95                        |
| Gebraden borst en pootje geserveerd met Marsala jus          |                                |
| <b><i>Varkenshaas</i></b>                                    | € 20,95                        |
| Met gebakken paddenstoelen en paddenstoelensaus              |                                |
| <b><i>Entrecôte</i></b>                                      | € 22,50                        |
| Rosé gebraden, begeleid door pepersaus                       |                                |
| <b><i>Tournedos</i></b>                                      | € 25,50                        |
| Rosé gebraden ossenhaas en sukade met Madeira jus            |                                |
| Eventueel geserveerd met gebakken ganzenlever                | <b><i>Meerprijs € 4,00</i></b> |
| <b><i>Visplateau Novice</i></b>                              | € 28,50                        |
| Een combinatie van verschillende soorten gebakken vis        |                                |
| <b><i>Vleesplateau Novice</i></b>                            | € 32,50                        |
| Diverse soorten rosé gebraden vlees met een bijpassende saus |                                |
| <b><i>Gamba, coquille &amp; ½ kreeft</i></b>                 | € 34,50                        |
| Met kreeftensaus                                             |                                |
| <b><i>Steak &amp; lobster</i></b>                            | € 35,50                        |
| Halve kreeft met ossenhaas begeleid door een bieslooksaus    |                                |
| <b><i>Zeetong</i></b>                                        | € 42,50                        |
| Uiteraard gebakken in de roomboter                           |                                |

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren*

~~~ *Voorgerechten wildkaart* ~~~

Wildbouillon € 6,75

Aan u de keus tussen heldere of licht gebonden bouillon, beiden geserveerd met sukade en een ganzenleverkrul

Salade wilde eend € 13,50

Rosé gebraden, met bospaddenstoelen en Calvados jus
Eventueel geserveerd met ganzenleverkrullen

Meerprijs € 4,00

Salade van wild € 15,50

Salade met verschillende wildsoorten en vossenbessensaus
(Samenstelling afhankelijk van het aanbod van de dag)

~~~ *Hoofdgerechten wildkaart* ~~~

*Wildstoofpot* € 20,95

Écht Veluws!

*Hertenbout* € 26,50

Rosé gebraden met vossenbessen jus

*Wilde eend* € 28,50

Rosé gebraden borstje, geserveerd met Calvados jus

*Wildzwijnsrug* € 28,50

Begeleid door sultana saus

*Hertenrug òf reerug* € 32,50

Rosé gebraden met rode port jus

*Wildplateau Novice* € 32,50

Diverse soorten rosé gebraden wild met een bijpassende saus

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

~~~ *Nagerechten* ~~~

| | |
|---|------------------|
| <i>Dame Blanche</i> | € 7,25 |
| Huis gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus | |
| <i>Palet Novice</i> | € 7,25 |
| Drie soorten huisgemaakt ijs | |
| <i>Chocolademousse</i> | € 7,50 |
| Twee kleuren chocolademousse met een bolletje ijs | |
| <i>Tarte tatin</i> | € 7,50 |
| Een appeltaartje van Pink Lady's op zijn kop gebakken met een bijpassend bolletje ijs | |
| <i>'t Vierhoutertje</i> | € 7,50 |
| Een combinatie van marsepein, hazelnoten en chocolade natuurlijk met huisgemaakt ijs | |
| <i>Crème brûlée</i> | € 7,95 |
| Romige crème van vanille, gekarameliseerd met rietsuiker en 'bourbon' vanille-ijs | |
| <i>Petit grand dessert</i> | € 8,95 |
| Een kleine uitdaging met verschillende desserts! | |
| <i>Grand dessert</i> | € 12,50 |
| De echte uitdaging! | |
| <i>Kaasplank Novice</i> | € 9,50 / € 13,50 |
| Verschillende kazen van kaasmeester Van Tricht geserveerd met Appelstroop, nootjes en brood. Aan u de keus tussen klein of groot. | |

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

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