

~~~ 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 bieslooksaus

*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* ~~~

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