

Voorgerechten

Salade kalfsrib~eye € 15,50

Salade met rosé gebraden kalfsrib~eye en sukade, geserveerd met Calvados jus

Steak tartaar € 15,50

Geserveerd met een kwartelei, kappertjes en een gesnipperd uitje

Gamba's € 14,95

Geserveerd met frisse salade, meloen en een bijpassende saus

Zalm € 15,50

Dungesneden koud gerookte zalm geserveerd met een kabeljauwfritôt, gesnipperd uitje en kappertjes

Coquilles € 16,95

Gebakken coquilles met zalmtartaar, gamba's en pata negra

Salade van maiseend € 17,50

Frisse salade met rosé gebraden eendenborst, krullen van ganzenlever en portsaus

Ganzenleverduo € 18,50

Een terrine van ganzenlever, geserveerd met gebakken ganzenlever, een wentelteefje en Calvadosjus

Halve kreeft € 19,95

Vers gekookt, lauwwarm geserveerd met frisée en risotto met bieslooksaus

Proeverij Novice € 19,95

Diverse lekkernijen!

Soepen

Ossenstaartbouillon € 6,75

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

Eendensoep € 7,75

Geserveerd met bospaddenstoelen en lente-ui

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!*

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

Hoofdgerechten

Maiseend € 27,50

Rosé gebraden borstje geserveerd met Calvados jus

Lamsrug € 32,50

Rosé gebraden, geserveerd met honing~thijm saus

Kalf € 26,50

Een combinatie van rosé gebraden kalf en sukade, geserveerd met morillesaus

Vleesplateau Novice € 32,50

Diverse soorten rosé gebraden vlees, geserveerd met een bijpassende saus

Tournedos Rossini € 28,95

Gebakken ossenhaas met ganzenlever, rundersukade en Madeira jus

Steak en lobster € 35,50

Halve kreeft met ossenhaas begeleid door een bieslooksaus

Zeetong € 42,50

Gebakken in de roomboter

Visplateau Novice € 28,50

Een combinatie van verschillende soorten gebakken vis

Griet € 27,50

Geserveerd met beurre~blanc

Gamba, coquille & ½ kreeft € 34,50

Met risotto en een kreeftensaus

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.