

# Oesters

**NATUREL**  
*op ijs, saus mignonette*  
32

**GEBAKKEN**  
*roomboter, bloem, spinazie, citroen*  
34

**ROCKEFELLER**  
*gegratineerd, spinazie, Hollandaise, Parmezaan*  
34

**TOAST VAN BRIOCHE**  
*Hollandse garnalen - 3 stuks*  
15

*gerookte zalm - 3 stuks*  
15

*gerookte paling - 3 stuks*  
15

*pata negra - 3 stuks*  
15

# Kaviaar

**KAVIAAR CLASSIC BAERI**  
*blini's, crème fraîche, ei, bieslook*  
30 gr. 85 / 125 gr. 290

**KAVIAAR ROYAL ASETRA**  
*blini's, crème fraîche, ei, bieslook*  
30 gr. 110 / 125 gr. 350



# Voorgerechten

## **TIAN VAN GROENTEN (V)**

*stracciatella kaas, balsamico azijn*

27

## **GAMBA'S**

*couscous, knoflook*

25

## **HEILBOT**

*graved lax, komkommer*

27

## **EENDENLEVERTERRINE**

*port gelei, appelstroop*

32

## **STEAK TARTAAR**

*toast, vanaf twee personen*

25 p.p. Aan tafel bereid

# Tussengerechten

## **ESCARGOTS**

*saus bordelaise, crostini's*

18

## **TARTLETTE (V)**

*wortel, mascarpone*

19

## **MARGRET DE CANARD**

*honing, vijf specerijen, witlof*

23

## **GEBAKKEN COQUILLES**

*knolselderijcrème, salade van bleekselderij*

24



# Soepen

**KREEFTENSOEP**  
*à la Old Dutch, vanaf twee personen*  
35 p.p. Aan tafel bereid

**TRUFFEL VELOUTÉ**  
*paddenstoelen, verse truffel*  
18

# Hoofdgerechten

**TAHOE (V)**  
*doperwten, tuinbonen, bonenkruid*  
32

**ZEEBAARSFILET**  
*venkelsalade*  
37

**GEBAKKEN KREEFT**  
*kruidenboterjus, spinazie*  
59

**ZEETONG**  
*à la Meunière*  
65

**KWARTELS**  
*gevogelte, chocoladejus, romige aardappelgratin*  
39

**TOURNEDOS ROSSINI**  
*ganzenlever, Madeirasaus*  
45

**CHATEAUBRIAND**  
*Stroganoffsaus, vanaf twee personen*  
49 p.p. Aan tafel bereid

*De hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.*



# *Nagerechten*

## ASSORTIMENT VAN ONZE KAASWAGEN

*walnoten brood van Menno*

21

## CRÊPES SUZETTE

*sinaasappel, Grand Marnier, vanille ijs, geflambeerd met cognac, vanaf twee personen*

*21 p.p. Aan tafel bereid*

## TARTE FINE

*appel, vanille ijs, +/- 25 minuten*

17

## MOULLEUX AU CHOCOLAT

*gezouten karamelijs*

18

## NOUGAT GLACÉ

*frambozencoulis*

18



# *Lunchmenu*

## LUNCHMENU

*3-gangen*

49

# *Chefsmenu*

## 3-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

55

## 4-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

65

## 5-GANGEN MENU

*dagelijks wisselend*

75

# *Wijnarrangement*

*Een deskundig advies en begeleiding bij uw wijn keuze vinden wij vanzelfsprekend,  
Onze brigade is u daarbij graag van de dienst.*

