

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	€ 6,00
Vraag de bediening naar de soep van de dag.	
Paprikasoep	€ 6,00
Een mooie, volle soep, bereid van gekonfijte - dus zoete - paprika's. Afgemaakt met Griekse feta, oregano en olijfolie	
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,50
Een mandje vers afgebakken meergranenbrood met kruidenboter.	
Figo do Brasil	€ 14,50
Twee Braziliaanse blauwe vijgen, gevuld met superzachte Hollandse geitenkaas, pijnboompitten en honing. De vijgen zijn ieder omwikkeld met een dun plakje spek en worden gegaard in de oven. Afgemaakt met wat rucola sla en aceto-balsamicosiroop.	
Gepocheerde Zalm	€ 14,50
Op een crème van komkommer en crème-fraîche ligt gepocheerde zalm. Gepresenteerd met linten van gefermenteerde komkommer en afgemaakt met een huisgemaakte vinaigrette, zodat het gerecht een Japans tintje meekrijgt.	
Carpaccio Arrocolato	€ 14,50
Onze veelgeprezen carpaccio, maar dan opgerold. Gepresenteerd met 3 groene asperges en rucola. Afgemaakt met ganzenleverkrullen, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.	
Rivierkreeftcocktail	€ 14,50
Een klassieker onder de voorgerechten en zo presenteren wij hem ook. In een nostalgische coupe met een huisgemaakte cocktailsaus, ijsbergsla, een reepje komkommer en een partje citroen.	
Coquilles	€ 16,50
Couscous gekookt in het sap van geroosterde paprika, gepresenteerd met reepjes geroosterde paprika en little-gem sla. Daarop 3 gegrilde coquilles en een salsa gemaakt van groene kruiden en appel.	

SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

Drie gangen	€ 42,50
Vier gangen	€ 52,50

HOOFDGERECHTEN

Pork Steak	€ 24,50
Verse ribsteak van varken, dat heeft geleefd op een kleinschalige, biologische veehouderij. Eerst sous-vide gegaard en vervolgens afgebakken op de grill. Geserveerd met een huisgemaakte mosterd-botersaus.	
Lamsrump	€ 26,50
Voorjaar op uw bord. Verse lamsrump gemarineerd in rozemarijn, thijm en knoflook. In de pan gebakken en gegaard in de oven. Geserveerd met een quenelle huisgemaakte tzatziki zodat u zich in Griekenland waant.	
Tournedos Ultime	€ 29,50
De allerbeste ossenhaas die we voor u hebben kunnen vinden. Graangevoerd biologisch Black Angus-Hereford met een unieke marmering. Sappig, mals en vol van smaak.	
Wilt u graag gebakken ganzenlever erbij?	€ 7,50
Kalfssukade	€ 26,50
Deze voorjaarsklassieker is <i>gebraiseerd</i> . Een techniek die het midden houdt tussen koken en braden, en altijd weer een botermals resultaat oplevert. Het kookvocht is ingekookt en met toevoeging van verse zwarte truffel getransformeerd in een huisgemaakte truffeljus.	
Kraakverse Vis	€ 22,50
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
Parelhoen	€ 24,50
Van verse parelhoen wordt de filet met eerste lid sous-vide gegaard en vervolgens <i>gesauteerd</i> : op een hele hoge temperatuur aangebakken voor een mooi krokant velletje. Geserveerd met een jus van champignons en verse zwarte truffel.	
Vegetarische surprise	€ 22,50
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren deze zomer zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid. Liever frietjes? Deze kunt u altijd bijbestellen.

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€ 8,50
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
Crêpes Suzette	€ 9,50
Een klassiek dessert uit de koker van de Franse chef-kok Auguste Escoffier. Hij droeg het op aan de toenmalige Prince of Wales, de latere koning Edward VII. Deze vond op zijn beurt dat die eer toe moest komen aan zijn tafelgenote <i>Suzette</i> . Het zijn flensjes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelsap en -schil. Geserveerd met een bolletje ambachtelijk vanille roomijs en geflambeerd met Cointreau.	
Crème Brûlée	€ 9,50
Huisgemaakte crème met verse bourbon-vanille uit Madagaskar. De crème wordt bestrooid met bruine rietsuiker en vervolgens niet enkel, maar dubbel afgebrand. Dit levert een prachtige, goudbruine korst op.	
Citroentaart	€ 9,50
Huisgemaakte, bijzonder zachte citroen-custardtaart. Deze wordt lichtjes aangebrand voor een krokant korstje en gepresenteerd met een bolletje ambachtelijk vanille-ijs en een takje verse munt.	
Kaasplankje	€ 9,50
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij hartige maiscrackers en een vijgencompote. De nadruk ligt deze zomer op ambachtelijkheid en karakter.	
	€ 4,00
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	
Aardbeien	€ 9,50
Verse, Hollandse aardbeien, gemarineerd in basilicum. Gepresenteerd met een <i>quenelle</i> yoghurt-hangop en een bolletje aardbei-sorbetijs met verse zwarte peper. Scherven witte chocolade maken dit dessert helemaal af.	
Petite Glacée	€ 4,50
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesaus en vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	