

VERRASSINGSMENU VAN DE CHEF

Laat je verrassen door ons keukenteam!

3 gangen | € 39,95 | € 65,95 inclusief wijn

4 gangen | € 49,95 | € 85,95 inclusief wijn

5 gangen | € 59,95 | € 95,95 inclusief wijn

De gerechten zijn van tussengerecht formaat en exclusief bijgerechten

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN BLACK ANGUS | HALF € 11,95 | NORMAAL € 14,95 | XXL € 29,90

Parmezaan, rucola en pijnboompitten

Met de keuze uit: pesto mayonaise, balsamico of truffelcrème

PULPO (100gram) | € 16,95

Vinaigrette van komkommer, bleek selderij, groene appel

Crème van bleekselderij zaad,

DIAMANTHAAS | € 14,95

Chorizo, tagliatelle van snijbonen, crudités

AVOCADO | € 14,95

Cherry tomaat, avocado, schuim van gazpacho, watermeloen ingelegd in kesbeke, crumble van olijf

PROCUREUR | € 13,95

Thaise komkommersalade salade van Rittekiat

SASHIMI VAN ZALM | € 16,95

Sojasaus, wakame, met of zonder wasabi te bestellen

COQUILLES | € 19,95

Babypaksoi, dashidressing, furikake kruiden en noricrackers

COURGETTE SOEP | € 10,95

Huisgemaakt, met courgettes uit de moestuin van Thom

ZWEZERIK | NORMAAL (100 GRAM) € 25,95 | GROOT (200 GRAM) € 45,95

Zomerbietengel, Granny Smith Appel

OESTERS FINE DE CLAIRE NR.3 | PER STUK € 4,25

Rode wijnazijn, tabasco, sjalot en citroen

SUPPLEMENT EENDENLEVER OF BLOEDWORST | €9,95/€ 7,95

HOOFDGERECHTEN

IBERICO RIB | €27,95

Parel couscous, Chimichurri, bospeen

LAMSNEK | € 31,95

Roseval aardappel, bimi, sjalottenjus

EENDENBORST (200gram) | €29,95

Vadouvan, zoete aardappel, rode curry

LENG | € 25,95

Aardappelmousseline, verse tuinbonen, doperwten, Beurre Blanc

ARGENTIJNSE GAMBA'S | € 28,95

Conchiglioni, kreeftensaus, bieslookolie, limoen

RISOTTO | € 22,95

Creme van zomerbiet, groene asperges en parmazaan , pijnboompitten

WISSELEND VEGETARISCH GERECHT | € 22,95

Ook lekker voor de niet vegetariërs.

EXTRA SUPPLEMENT EENDENLEVER OF
BLOEDWORST | € 9,95/ € 7,95

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET | € 5,95

GROENE SALADE | € 5,95

WARMER GROENTEN | € 5,95

BROOD MET DIP | € 5,50

ALL DAY MENU

Alle gerechten van het All Day Menu worden geserveerd met friet en salade

SATEH VAN DE HAAS | € 25,95

Indisch gemarineerde sateh, kroepoek, atjar, pecilsaus

VEGAN SATEH | € 25,95

Indisch gemarineerde saitan, kroepoek, atjar, pecilsaus

BLACK ANGUS BURGER (225 GRAM) | € 22,95

Tomaat, komkommer, augurk, bacon, kaas, krommesaus

VEGAN BURGER | € 22,95

Tomaat, komkommer, augurk, en vegan krommesaus

BIEFSTUK UIT DE PAN MET JUS | NORMAAL (200 gram) € 28,95 | GROOT (400 gram) € 44,95

Ouderwets mals en lekker

SUPPLEMENT EENDENLEVER OF BLOEDWORST |
€ 9,95/€ 7,95

MAALTIJDSALADES

SALADE CARPACCIO | € 21,95

Parmezaan, pijnboompitten, rucola en truffelcrème

SALADE SASHIMI | € 24,95

Verse vis, warme groenten, wakame en kewpie dressing

SALADE VAN DE CHEF | € 26,95

Wisselende salade van de chef

DESSERTS

CHOCOLADETAARTJE | € 12,95

Topping van salted caramel fudge, crème van witte chocolade, chocopops, crumble, vanille-ijs

CHIBOUSTE VAN GRANNY SMITH | € 10,95

Appel crumble, yoghurt- amerenakersen roomijs

KERSEN VAN LANDWINKEL DE LINDEBOOM | € 11,95

Hand geslagen room met creme de cassis, vanille ijs, crumble

BLONDIE MET KERSEN VAN LANDWINKEL DE LINDEBOOM | € 11,95

Huisgemaakte blondie met pistache warm uit de oven, kersen, crumble

SORBETIJS VAN IJSHOEVE RUITENBEEK | € 8,50

3 bollen sorbet ijs van de familie Verweij

KOFFIE MET BONBONS | € 9,95

Koffie, cappuccino of thee met de fantastische bonbons van Yuri Cataleya

SGROPPINO | € 12,00

Heerlijk verfrissend Italiaans dessert op basis van limoen, citroen, vodka en prosecco

ESPRESSO MARTINI | € 12,00

klassiek of met Baileys, Licor 43 Creme Brulee of Ron Miel

KAAS VAN NOA EN FRED | 3 KAZEN € 9,95 | 5 KAZEN € 13,95

3 of 5 verschillende kazen van onze kaasboer uit leusden met notenbrood en appelstroop

PASSEND BIJ DESSERT

Ruby Port | € 5,95

Tawny Port | € 6,50

Late Bottled Vintage 2019 | € 7,95

Waldschütz Eiswein | € 12,50

PX Cruz Conde Pedro Ximénez | € 9,95

Dessert wijn: Betutsu Friolane | € 9,95