

Voorgerechten

Gemarineerde zalm Gemarineerde zalm met gegrilde baby courgette en crème van dille	€ 9,75
Millefeuille van dungseden ossenhaas Millefeuille van ossenhaas, truffel vinaigrette, mozzarella en gekonfijte eendenleverkrullen	€ 11,25
Krabcake & wasabi Krabcake met wasabi mayonaise en ijsbergsla.	€ 10,75
Rollade van kalf Rollade van kalf, geroosterde aubergine, feta kaas en pittig yoghurtschuim	€ 12,50
Tempura groenten In tempura gebakken groenten met koriander, limoen, spaanse peper en creme fraiche	€ 9,25

** Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en tapenade/kruidentboter*

Tussengerechten

Pompoensoepje met curry Soep van pompoen met curry, creme fraiche & bieslook	€ 7,75
Bloemkoolsoep met langoustines Saffraan-bloemkool soep met citroenolie en gepocheerde langoustines	€ 9,75
Langzaam gegaard varkensbuik Livar buikspek in honing & soja gekaramelliseerd met zoetzure komkommer	€ 8,25
Gefrituurde garnalentoast Gefrituurde garnalentoast met gekonfijte rode ui in sinaasappel	€ 9,25



Hoofdgerechten

- Sucade & Tournedos** € 24,50
met gegrilde bosui en licht gebonden jus van eekhoortjjesbrood.
- Krokante heilbot** € 21,50
Gebakken heilbot met krokante kruidenkorst en een saus van rucola.
- Canneloni met bitterbal van shii-take** € 19,75
Canneloni met bettine geitenkaas, bitterbal van shii-take en een saus van cherry-tomaat.
- Speenvarken koteletjes & Chorizo** € 21,50
Gegrilde speenvarken koteletjes met een saus van chorizo & rode wijn en gegrilde courgette.
- Tongfilet & Coquilles** € 24,25
Gebakken tongfillet & gestoomde coquilles met soja-sjalotjes en een lichte gember saus.

** Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappeltjes en een salade!*

Desserts

- Peer & sabayon** € 7,75
Gepocheerde peren met een sabayon van moscatel
- Chocoladetaart met warme witte chocolade melk** € 10,50
Chocolade taart met chocolademousse en amarena kersen met een kopje warme witte chocolademelk en amaretto
- Gekarameliseerde mango** € 8,25
Gekarameliseerde mango met een parfait van basilicum met mango gelei en mango saus
- Bettine brie met truffel & dadels** € 9,75
Brie gevuld met truffel, madeira stroopje, gekarameliseerde dadels en kletsenbrood
- Strudel van vijgen en pruimen** € 8,50
Strudel van vijgen & pruimen met ijs van gluhwijn en vanille schuim

Verrassingsmenu

Laat u verrassen door Martijn en zijn team door een verrassingsmenu te kiezen.

3-gangen verrassingsmenu	€ 34,50
4-gangen verrassingsmenu	€ 41,50
5-gangen verrassingsmenu	€ 49,50

Bij een 3-gangen verrassingsmenu zult u gaan genieten van een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Bij vier gangen komt er een tussengerecht bij en bij vijf gangen komen er twee tussengerechten bij.

Menu voor kinderen

Ook voor kinderen hebben we een speciaal menu samengesteld.

3-gangen kindermenu	€ 17,50
----------------------------	----------------