

## Starters / Voorgerechten

<b><i>Caesar salad with Dutch shrimps</i></b>	€18,-
Caesar salade met Hollandse garnalen	
<b><i>Clubsandwich</i></b>	€19.50
<i>served with Pata Negra, spring chicken with apricot puree and quail egg</i>	
Clubsandwich geserveerd met Pata Negra, piepkuiken met een abrikozen puree en kwarteleitje	
<b><i>Marinated veal loin</i></b>	€19.50
<i>served with avocado cream, anise mushrooms and parmesan</i>	
Gemarineerde kalf lende geserveerd met avocado crème, anijszwammen en Parmezaan	
<b><i>Fillet of codfish</i></b>	€19.50
<i>cooked in vanilla oil served with squid and gazpacho dressing</i>	
Kabeljauwfilet gegaard in vanille olie geserveerd met pijlstaart inktvis en gazpacho dressing	
<b><i>Smoked tuna</i></b>	€19.50
<i>served with a salad of baby spinach and a potato wasabi foam</i>	
Gerookte tonijn geserveerd met een salade van jonge spinazie en een aardappel wasabi schuim	
<b><i>Zucchini cake</i></b>	€18,-
<i>served with dried tomatoes, garlic and oregano</i>	
Courgette taartje geserveerd met gedroogde tomaatjes, knoflook en oregano	

## Soups/ Soepen

### ***Beef broth***

*served with mushrooms, parsley oil and smoked loin*

€10,-

### Runderbouillon

geserveerd met paddenstoeltjes, peterselieolie en gerookte lende

### ***Cauliflower soup served with smoked salmon***

*(also available vegetarian without salmon)*

€10,-

### Bloemkoolsoep geserveerd met gerookte zalm

(ook vegetarisch verkrijgbaar zonder zalm)

## Main courses/ Hoofdgerechten

***Fillet of venison*** €26,-  
*served with sweet potato, chestnut mousseline, fried sauerkraut and a beef gravy with beech mushrooms*

Filet van hert  
geserveerd met zoete aardappel, kastanje mousseline, gefrituurde zuurkool met een runder jus en bundelzwammetjes

***Fillet of sea bream*** €26,-  
*served with pearl barley, mini broccoli, cauliflower and mustard hollandaise*

Dorade fillet  
geserveerd met parelgort, mini broccoli, bloemkool met een mosterd hollandaise

***Pike-perch*** €28,-  
*served with parsley parpadelle, mini leek, carrots and sage cream sauce*

Snoekbaars  
geserveerd met peterselie parpadelle, mini prei, bospeen en salie roomsaus

***Fillet of pheasant*** €27,-  
*served with polenta, beet leaves, celeriac and truffle gravy*

Fazant filet  
geserveerd met polenta, bietenblad, knolselderij en truffel jus

***Gnocchi*** €22,-  
*served with semi dry tomatoes, asparagus tips and gruyere sauce*

Gnocchi  
geserveerd met half gedroogde tomaten, asperge tips en gruyèresaus

## Desserts

### ***Lemon pie***

*served with a citrus salad and quark sorbet*

€12.50

Citroen taart

geserveerd met een citrus salade en kwarksorbet

### ***Caramel parfait***

*served with hazelnut puff pastry and spice syrup*

€12.50

Karamel parfait

geserveerd met hazelnoot bladerdeeg en specerijen siroop

### ***Chocolate experience (fair-trade)***

*Chocolate nemesis, chocolate sorbet and dark chocolate mousse*

€12.50

Chocolade belevenis (fair- trade)

Chocolade nemesis, chocolade sorbet en pure chocolade mousse

### ***Selection of Dutch farmers' cheese***

*served with raisin/nut bread*

€ 17, 50

Selectie van Hollandse boeren kazen

met rozijnen/notenbrood