



## Menukaart

Onze chef-kok en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecteren. Wij koken puur, en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn. Omdat zij, net als wij, passie hebben voor hun vak en uitsluitend topkwaliteit producten leveren. Eet smakelijk!

### Amuses

Amuse surprise (laat u verrassen) € 4,50

### Voorgerechten / tussengerechten

Hollandse waddengarnalen met kropsla en cocktailsaus € 15,50

Gekonfijte scharrelkip met Westlandse struiktomaatjes € 14,50

Salade Caprese van biologische tomaat, buffelmozzarella en basilicum \* € 13,50

Salade van een halve kreeft, La Ratte aardappel en kropsla € 22,50

Op de huid gebakken kabeljauwrug met groene asperges en beurre noisette € 16,50

Risotto met bospaddenstoelen en Parmigiano Reggiano \* € 14,50

Pappardelle pasta met ricotta, basilicum en tomatomaat \* € 14,50

### Soepen

Bouillon van biologische tomatomaat met verse basilicum \* € 8,50

Licht gebonden soep van bospaddenstoelen \* € 8,50

### Hoofdgerechten vis

Al onze vis is dagvers. Daarnaast respecteren wij de beschikbaarheid in de seizoenen. Dit om de natuur te beschermen en uitsluitend de beste kwaliteit te kunnen serveren.

Zacht gegaarde kabeljauwrug met dijonaise saus € 29,50

Verse kabeljauw uit de noordelijke wateren. De rug is uit het midden, dus lekker dik.

Gebakken heilbot met beurre noisette en paddenstoelen € 29,50

De gigant onder de platvissen. Sommige exemplaren zijn maar liefst 3 meter lang.

Geroosterde zeebaarsfilet met een barigoule van grove groenten en kruidenolie € 29,50

De zeebaars wordt geroosterd. Heel puur met een typisch Provençaals garnituur.

### Hoofdgerecht vegetarisch

Risotto met wilde spinazie en Parmigiano Reggiano \* € 24,50

Gegrilde polenta met groene asperges en antiboise \* € 24,50

Open ravioli met ricotta en wilde spinazie \* € 24,50

*\* Deze gerechten zijn vegetarisch.*



### **Hoofdgerechten vlees**

<b>Gebraïsseerde kalfssukade gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus</b>	€ 25,50
U kent het misschien als “draadjesvlees”. We garen het kalfsvlees 24 uur langzaam. Daardoor ontstaat er een heerlijke smaak.	
<b>Tournedos van Hollands weiderund met een van saus van morilles</b>	€ 34,50
Runderen die op natuurlijke wijze opgroeien in de weide. Zonder groeiversnellers en met gecertificeerde voeding.	
<b>Biologische runderentrecote met bearnaisesaus</b>	€ 29,50
Dit biologische rundvlees is een kruising tussen het roodbonte Simmentaler uit Zwitserland en het Franse ras Montbéliarde.	
<b>Kalfslende met gegrilde groenten en rode wijnjus</b>	€ 28,50
Wij serveren uitsluitend het diervriendelijke roze kalfsvlees van kalveren met een ijzerhoudend graandieet.	
<b>Magret de Canard met een compote van sjalotjes</b>	€ 27,50
De borstfiletjes van deze tamme Franse eend zijn het lekkerst. Mals en sappig, gebakken in zijn eigen vet.	
<b>Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd</b>	€ 26,50
Door weer terug te keren naar authentieke rassen en een gezondere voeding, is de ouderwetse smaak weer terug. Livar staat voor topkwaliteit varkensvlees.	

### **Garnituur**

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het “mijn boer” label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

<b>Wilt u extra groentegarnituur of ambachtelijke “skin-on” frites</b> (advies: per twee personen is dit veelal voldoende)	€ 4,75
---	--------

### **Kazen en desserts**

<b>Etagère met boeren kazen, noten- en kletzenbrood, vijgencompote en perenstroop</b>	€ 17,50
<b>Tarte Tatin van appel met stroopwafel roomijs</b>	€ 14,50
<b>Panna cotta van sinaasappel en Grand Marnier</b>	€ 12,50
<b>Warm taartje van pure chocolade met amaretto</b>	€ 14,50
<b>Grand dessert; proeverij van diverse nagerechten</b>	€ 16,50