



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. Onze verse vis komt dan ook van Schmidt Zeevis Rotterdam en ons vlees van de ambachtelijke slagers van Van der Burg & Bol. Eet smakelijk!

Amuses

| | |
|---|--------|
| Amuse surprise (laat u verrassen) | € 4,25 |
| Rolletje van gerookte runderlende met enoki paddenstoel | € 4,25 |
| Geroosterde minipaprika met crème fraîche * | € 4,25 |
| Rillettes van zalm met kappertjes | € 4,25 |
| Crème soep van bloemkool * | € 4,25 |
| Kleine steak tartaar van kalfsmuis | € 4,25 |

Koude voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Gemarineerde biologische Noorse zalm met een dressing van limoen | € 14,50 |
| Salade van een halve kreeft, La Ratte aardappel en kropsla | € 19,50 |
| Lasagne van gegrilde courgette, tomaat en gele paprika * | € 12,50 |
| Steak tartaar van kalfsmuis met een gepocheerd eitje | € 13,50 |
| Hollandse waddengarnalen met kropsla en cocktailsaus | € 14,50 |
| Gekonfijte scharrelkip met Westlandse struiktomaatjes | € 13,50 |
| Carpaccio van Simmentaler rund met Parmezaanse kaas | € 14,50 |
| Salade Caprese van biologische tomaat, buffelmozzarella en basilicum * | € 12,50 |

Soepen

| | |
|---|--------|
| Dubbelgetrokken runderbouillon met tuinkruiden | € 7,50 |
| Oosterse gevogeltebouillon met koriander en wontons | € 8,50 |
| Zuid Franse vissoep met rouille en Parmezaanse kaas | € 9,50 |
| Bouillon van biologische trostomaat met verse basilicum * | € 6,50 |
| Aardappel truffelsoep met Coppa di Parma ham | € 9,50 |
| Licht gebonden soep van bospaddenstoelen * | € 8,50 |

Warme voorgerechten / tussengerechten

| | |
|---|---------|
| Op de huid gebakken kabeljauwrug met groene asperges en beurre noisette | € 15,50 |
| Krokant gebakken kalfszwezerik met walnotenverniss | € 18,50 |
| Risotto met bospaddenstoelen en Parmigiano Reggiano * | € 13,50 |
| Pappardelle pasta met ricotta, basilicum en trostomaat * | € 13,50 |
| Anjou duivenborst met gebraaisseerde groene kool en uitgebakken spekjes | € 19,50 |

Spoem

| | |
|--|--------|
| Een sprankelend verfrissend drankje met Méthode Traditionelle en sorbetijs | € 8,50 |
| Mojito granité van munt en limoen met een scheutje witte rum | € 8,50 |

* Vegetarisch



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. Wij werken hiervoor met de topproducten van Schmidt Zeevis Rotterdam.

| | |
|--|---------|
| Gegrilde biologische Noorse zalm met zeekraal en een beurre blanc saus In Noorwegen zijn een aantal fjorden afgesloten om zalm te kunnen kweken in de meest pure omgeving. | € 26,50 |
| Zacht gegaarde kabeljauwrug met dijonaïse saus Verse kabeljauw uit de noordelijke wateren. De rug is uit het midden, dus lekker dik. | € 29,50 |
| Gebakken heilbot met beurre noisette en paddenstoelen De gigant onder de platvissen. Sommige exemplaren zijn maar liefst 3 meter lang. | € 29,50 |
| Op de huid gebakken doradefilet met een saus van citroen De Dorade wordt veelal in de Middellandse Zee gevangen. Zeer gewaardeerde vis met veel smaak. | € 24,50 |
| Geroosterde zeebaarsfilet met een barigoule van grove groenten en kruidenolie De zeebaars wordt geroosterd. Heel puur met een typisch Provençaals garnituur. | € 28,50 |

Hoofdgerechten vlees

| | |
|---|---------|
| Filet van biologische scharrelkip met een heldere jus van gevogelte Voor deze boeren scharrelkip worden rustieke rassen geselecteerd op de kwaliteit van hun vlees en de langzame groei. | € 23,50 |
| Gebrasseerde kalfssukade gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus U kent het misschien als "draadjessvlees". We garen het kalfsvlees 24 uur langzaam. Daardoor ontstaat er een heerlijke smaak. | € 24,50 |
| Tournedos van Hollands weiderund met een van saus van morilles Runderen die op natuurlijke wijze opgroeien in de weide. Zonder groeiversnellers en met gecertificeerde voeding. | € 29,50 |
| Biologische runderentrecote met bearnaisesaus Dit biologische rundvlees is een kruising tussen het roodbonte Simmentaler uit Zwitserland en het Franse ras Montbéliarde. | € 25,50 |
| Kalfslende met gegrilde groenten en rode wijnjus Wij serveren uitsluitend het diervriendelijke roze kalfsvlees van kalveren met een ijzerhoudend graandieet. | € 25,50 |
| Magret de Canard met een compote van sjalotjes De borstfiletjes van deze tamme Franse eend zijn het lekkerst. Mals en sappig, gebakken in zijn eigen vet. | € 26,50 |
| Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd Door weer terug te keren naar authentieke rassen en een gezondere voeding, is de ouderwetse smaak weer terug. Livar staat voor topkwaliteit varkensvlees. | € 25,50 |

Hoofdgerecht vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Gegrilde polenta met groene asperges en antiboise | € 23,50 |
| Open ravioli met ricotta en wilde spinazie | € 23,50 |
| Gepofte aubergine met gegratineerde geitenkaas en noten | € 23,50 |

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.

Kazen en desserts

| | |
|---|---------|
| Etagère met boeren kazen, noten- en kletzenbrood, vijgencompote en perenstroop | € 13,50 |
| Schotsen van suikertuille met vers fruitsalade en bloedsinaasappel sorbetijs | € 13,50 |
| Tarte Tatin van appel met stroopwafel roomijs | € 13,50 |
| Panna cotta van sinaasappel en Grand Marnier | € 10,50 |
| Crème brûlée met verse vanille en vanille roomijs | € 11,50 |
| Cheesecake met zwarte bessensaus | € 13,50 |
| Warm taartje van pure chocolade met amaretto | € 13,50 |
| Grand dessert; proeverij van diverse nagerechten | € 15,50 |



Seizoensgerechten

Onze chef-kok en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecten. Naast onze menukaart hebben wij ook een aantal specifieke seizoensgerechten voor u samengesteld. Eet smakelijk!

Wild

(van 1 november tot en met 31 januari)

Op 15 oktober begint het culinaire wildseizoen, omdat vanaf deze datum de jacht op fazant en haas wordt geopend. Het is één van de belangrijkste culinaire seizoenen in Nederland. Wij hebben daarom een aantal specifieke wildgerechten voor u samengesteld.

Koude voorgerechten

Salade van houtduif met eikenbladsla en geroosterde wintergroenten € 14,50
Terrine van gerookte wild zwijn met dadels, vijgen en kastanjes € 14,50

Soep

Dubbelgetrokken wildbouillon met tuinkruiden € 8,50

Hoofdgerechten

Zacht gegaarde hertenrugfilet met biologische spruitjes en een kaneeljus € 27,50
Tournedos van hazenrug met rode kool, stoofpeertjes en een saus van kruidkoek € 28,50
Fazant met Elzasser zuurkool en een saus van veenbessen € 28,50

Lam en asperges

(van 1 april tot en met 31 mei)

Het culinaire voorjaar staat vooral in het teken van vers lamsvlees en echte Hollandse (witte) asperges. Naast de wildperiode is dit ook een belangrijk culinair seizoen. Wij hebben daarom een aantal specifieke voorjaarsgerechten voor u samengesteld.

Koude voorgerechten

Dun gesneden Hollands lamsboutje met gemarineerde asperges € 14,50
Kalfszwezerik met Hollandse kropsla, gepocheerd hoeve eitje en aardappelkrokantjes € 14,50

Soep

Soep van Hollandse asperges met een brunoise van biologische Noorse zalm € 9,50

Hoofdgerechten

Asperges Flamande € 26,50
We serveren hem traditioneel met beenham van het Livar varken, geklaarde boter, biologische krieltjes en scharrelei
Gebraden Hollands lamsracks met een krachtige honing-tijmsaus € 28,50

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.