

## VOORGERECHTEN

”Blanc manger” van wilde venkel en avocado met Noordzee krab en Hollandse garnalen met krokant van rogge en een limoncello vinaigrette

€ 26<sup>50</sup>

*Supplement kaviaar (10 gram perle kaviaar)*

€ 29<sup>50</sup>

Orienteels gemarineerde en huisgerookte zalm “1001 nachten”

€ 23<sup>50</sup>

V Zachte muffin van suikerbiet met crème van rode biet, zoetzuur van komkommer en kiemzaadjes

€ 22<sup>50</sup>

Halve Canadese kreeft op venkelsalade en zoete aardappel, saffraan crème en tuinkers

€ 29<sup>50</sup>

## TUSSENGERECHTEN

V Ravioli van gedroogde tomaat op Gruyère fondue met Gewürztraminer en macadamia noten

€ 15<sup>50</sup>

‘Taartje’ van le Puy linzen met geroosterde eendenlever en sorbet van granny smith

€ 20<sup>50</sup>

Consommé van eend en choggia biet met ravioli van ricotta picanta en croustillant van white tiger garnaal

€ 19<sup>50</sup>

Krokant gebakken spek van kalfsbuik met langoustine, perle kaviaar en saus van angelica edik

€ 22<sup>50</sup>

## HOOFDGERECHTEN

V Wilde bospaddestoelen onder "sauer rahm" deeg met pompoen cassoulet en Opperdoezer aardappelworst (15 minuten bereidingstijd)		€ 25 <sup>00</sup>
Gegrilde en geconfijte zeebaars met riso venere en saus van limoen en voatsoperifery peper		€ 32 <sup>50</sup>
Geroosterde griet met mangalitza pancetta, hazelnoten en appelkappertjes		€ 32 <sup>50</sup>
Driemaal kwartel op peterseliewortelpuree en eekhoorntjesbrood		€ 27 <sup>50</sup>
Geroosterde ossenhaas met dikke friet en bearnaisesaus		€ 29 <sup>50</sup>
Gestoofde kalfswang met krokante zwezerik en aardappelmousseline		€ 27 <sup>50</sup>
Canadese kreeft met paella en gerookte tomaat		(halve / hele kreeft) € 29 <sup>50</sup> / € 39 <sup>50</sup>

## Dagelijks wisselend LUNCH MENU

2-gangen

€ 41<sup>50</sup>

3-gangen

€ 49<sup>50</sup>

## `PROEVEN VAN KUNST' - MENU

4-gangen menu, onderbord "Arctic"

€ 75<sup>00</sup>

Supplement kaas in menu

€ 7<sup>50</sup>

*Graag attenderen wij u erop dat wij graag rekening houden met uw dieetwensen en eventuele allergieën.*

*Vraag naar de mogelijkheden bij één van onze medewerkers*

## DESSERTS

Pavlova 2011	€ 11 <sup>50</sup>
“Parels” van witte chocolade en amandel met een mousseline van pruimen en kwarkijs	€ 11 <sup>50</sup>
Gateaux chaud met vijgenijs en Banyuls (15 minuten bereidingstijd)	€ 11 <sup>50</sup>
“Rumtopf” van duindoorn en wodka met reep van gezouten pinda`s en gember en sorbet van Oudhollandse kaneelstok	€ 11 <sup>50</sup>
Pallet van sorbetijs	€ 11 <sup>50</sup>
Selectie van onze kaastrolley	€ 15 <sup>50</sup>

## PORT

Graham’s 10 yrs. Old	glas	€ 8 <sup>75</sup>
Graham’s 20 yrs. Old		€ 12 <sup>95</sup>
Graham’s 30 yrs. Old		€ 19 <sup>95</sup>

## DESSERT WIJN

Muscat de Rivesaltes, Domaine Sarda-Malet - 2005 (Roussillon, Frankrijk)	glas	€ 6 <sup>75</sup>	fles	€ 61 <sup>50</sup>
Jurançon, Domaine Cauhapé, Ballet d’Octobre - 2006 (Zuid Frankrijk)		€ 7 <sup>25</sup>		€ 67 <sup>50</sup>
Dulce Monastrell (rood, 375 ml) - 2006 (Jumilla, Spanje)		€ 9 <sup>95</sup>		€ 57 <sup>50</sup>
Botrytis Semillon, Elderton (375 ml) - 2005 (Barossa Valley, Australië)		--		€ 75 <sup>00</sup>
Château d’Yquem, 1er Cru Classé Supérieur - 1997 (Sauternes, Frankrijk)		--		€ 565 <sup>00</sup>