

Voorgerechten, Starters

Wildpaté met diverse bereidingen van biet en kersen 15.5

Game pâté with various preparations of beetroot and cherries

Wijnsuggestie: *Riesling Spätlese trocken Oppenheimer Sackträger`* 8

Coquilles met diverse bereidingen van flespompoen, pistache en een mousse van geitenkaas 17.5

Scallops with various preparations of pumpkin, pistachio, and a goat's cheese mousse

Wijnsuggestie: *Sauvignon de Touraine Domaine Octavie* 8

Terrine van foie gras met brioche brood en diverse bereidingen van vijgen 19.5

Terrine of foie gras with brioche bread and various preparations of figs

Wijnsuggestie: *Thorn Auxerrois of Monbazillac* 6,5

 **Val dieu kaasje metousse de blette, aceto balsamico, bereidingen van knolselderij en bieten uit zoutkorst** 13.5

Val dieu cheese withousse de blette, aceto balsamico, preparations of celeriac and beetroot from salt crust

Wijnsuggestie: *Chenin Blanc Anjou 'La croix Lizée'* 5,5

Soepen, Soups

Soep van de Chef 12.5
Soup of the chef

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Wildbouillon met een rollade van wild en een duxelle van paddenstoelen 12.5
Game broth with a game roll and a duxelles of mushrooms

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Pompoensoep met rivierkreeftstaartjes en five spices creme fraiche 12.5
Pumpkin soup with crayfish tails and five-spice crème fraiche

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Tussengerechten, Entremets

Surf & Turf 2.0; Krokant gebakken zwezerik met een ravioli van scampi's, kreeftenschuim en zee banaantjes 22.5
Surf & Turf 2.0; Crispy fried sweetbread with a ravioli of scampi, lobster foam and sea bananas

Wijnsuggestie: IXSIR 'Altitudes' Blanc 8,5

Ballotine van gevogelte en eendenlever, vanille zuurkool en gevogelte saus geparfumeerd met vanille 22.5
Ballotine of poultry and duck liver, vanilla sauerkraut and poultry sauce flavoured with vanilla

Wijnsuggestie: Chianti Colli Fiorentini 6,5

Hoofdgerechten. Main courses

**Hertenrugfilet met huisgemaakte balkenbrij, eigen jus met specerijen
geserveerd met seizoen groenten** **28.5**

Venison with black pudding, own gravy with spices served with seasonal vegetables

Wijnsuggestie: Malbec Fabre Montmayou 'Gran Reservado' **9**

**Tournedos rossini met aardappelrösti, eendenleverkrullen en
een Madeira jus** **35**

Tournedos Rossini with potato rösti, duck liver curls and a Madeira gravy

Wijnsuggestie: IXSIR 'Altitudes' Rouge **8**

**Entrecôte geserveerd met een Hollandaise saus, Pommes fondant
en bijpassend groenten garnituur** **29.5**

Sirloin steak served with a Hollandaise sauce, Pommes fondant and matching vegetables

Wijnsuggestie: Passo del Sud 'Appassimento' IGP Puglia **5,5**

**Eendenborstfilet en een loempia van het boutje met pompoen crème,
en eigen jus met thijm en sinaasappel** **28.5**

Duck breast fillet and a spring roll of the leg with pumpkin cream and own gravy with thyme and orange

Wijnsuggestie: Rioja Vallobera Pago Malarina **5,5**

Vis van de dag geserveerd met groenten en een bijpassende saus **27.5**

Fish of the day served with vegetables and a matching sauce.

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis



**Gevulde aubergine met parel couscous, fetakaas en een
schuim van Parmezaanse kaas** **21.5**

Stuffed eggplant with pearl couscous, feta cheese and a foam of Parmesan cheese

Wijnsuggestie: Trebbiano Lugana Vigne Alta **6**

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, afgetopt met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

All our main courses are served with homemade fries, topped with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

Dessert

Dessert van de chef	12.5
Dessert of the chef.	
Kaasplateau	14.5
Cheeseplatter	
Friandises	7
Friandises	

Koffie, Coffee

Irish coffee	8,5
Jameson Whiskey, bruine basterd suiker, koffie, geslagen room Jameson Whiskey, brown sugar, coffee, unsweetened whipped cream	
French coffee	8,5
Grand Marnier, koffie, geslagen room Grand Marnier, coffee, unsweetened whipped cream	
Italian coffee	8,5
Disaronno amaretto, koffie, geslagen room Disaronno amaretto, coffee, unsweetened whipped cream	
Spanish coffee	8,5
Licor43, koffie, geslagen room Licor43, coffee, unsweetened whipped cream	
Wilhelmina coffee	8,5
D.O.M. Benedictine, koffie, geslagen room D.O.M. Benedictine, coffee, unsweetened whipped cream	

Digestief, Degestive

Remy Martin cognac	7,5	Ruby port	4,75
Courvoisier cognac	7,75	Tawny port	6,5
Calvados du Domfrontais	8,0		
Lagavullin	7,75		
Oban	8,75		
Glennkinchie	7,5		
Glenn Fiddich	7,5		
Jameson	6,0		
Licor43	5,75	D.O.M. Benedictine	6,0
Amaretto	5,75	Drambuie	6,0
Grand Marnier	5,75	Grappa	6,75
Cointreau	5,75	Baileys	5,75
Tia Maria	5,75	Limoncello	4,5

Tafelbereiding

Dit gerecht voor twee personen wordt aan tafel bereid. Genieten met een grote 'G'!

Alle ingrediënten zijn zorgvuldig geselecteerd en worden aan tafel verwerkt tot een mooie volle stroganoffsaus die over een prachtig stuk vlees wordt geserveerd.

This dish for two is prepared at the table.

All ingredients are carefully selected and processed at the table into a beautiful rich stroganoff sauce that is served over a beautiful piece of meat.

Chateaubriand met Stroganoffsaus

65

Chateaubriand with Stroganoffsauce

Te bestellen per 2 personen en vanaf 18.00 uur

To be ordered per 2 persons starting from 18:00 hours

Verrassingsmenu, Surprise menu

Laat u zichzelf eens culinair verrassen door onze chef, samen met zijn brigade staan zij garant voor een unieke culinaire ervaring. Bepaal zelf het aantal gangen en geniet van alles wat ons team u te bieden heeft.

Let yourself be culinary surprised by our chef, together with his brigade they guarantee a unique culinary experience. Choose the number of courses and enjoy everything our team has to offer.

3 gangen verrassingsmenu 3 courses surprise menu	39,5
4 gangen verrassingsmenu 4 courses surprise menu	47,5
5 gangen verrassingsmenu 5 courses surprise menu	57,5

Wijn, Wine

Wijnarrangement 3 gangen Wine pairing 3 courses	18,5
Wijnarrangement 4 gangen Wine pairing 4 courses	24,5
Wijnarrangement 5 gangen Wine pairing 5 courses	31,5

Vraag onze bediening ook naar bijpassende wijnen voor de à la carte kaart. Wij geven u graag advies.

Please ask our staff about matching wines for the a la carte menu. We will be happy to give you advice.

DINERKAART