

Voorgerechten

- Antipasti schotel voor 2 pers. (Italiaanse borrelplateau ook als hapjesschotel bij een lekker drankje €26.00
- Gerookt kippewit, gebakken eendenlever, frisse salade, aardbeien-tomaatvinaigrette €16.50
- Terrine van zalmroommousse, crème van Avruga-kaviaar, Zeeuwse oester gemarineerd met ponzu, Yuzu parels €16.00
- Pastei van ree en ganzenlever, confit van paarse vijgen, brioche toast €17.50
- Heldere wildbouillon, woudpaddestoelen, tuinkruiden €8.00

Hoofdgerechten

- Vegetarische cannelloni's van gegrilde groenten en gerookte paprika, gegratineerd met tomaat en groene kruiden €19.50
- Tagliatelle van gedroogde tomaatjes, roomsaus van "Fourme d'Ambert" en Chablis, broccoli en Pancetta €23.50
- Pangebraden zonnevisfilet, Champagne-mosselsaus, prei, karnemelkpuree €28.90
- Gamba's op Oosterse wijze, zoetzuur en pittig afgesmaakt, Basmati-rijst €29.00
- Wildstoofpotje, zilveruitjes, boschampignons, gerookte spekreepjes, amandelkroketjes €27.90
- Wangetjes van Duroc varken op lage temperatuur gegaard met oude Aceto Balsamico, warme groenten krans en gratin van aardappel en pastinaak €28.50
- Gegrilde kippenbrochette, zoetzure saus, aardappelbereiding naar keuze €23.50
- Kalfs- tomahawk (500 gr.) gegrild in de houtskooloven, vleesjus met Belgische pickles, warme groente krans en aardappelbereiding naar keuze €34.50

Nagerechten

- Huisbereide Appelstrudel, kaneelijs en vanillesaus €10.50
- Flensjes "Suzette" (vanille-ijs, sinaasappel en geflambeerd met Grand Marnier) €11.50
- Plankje met fijne geaffineerde Franse en Belgische kazen, vijgenconfituur en notenbrood €14.50