



T A F E L M E N U

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/ of 4 gangen menu aan met producten die de markt ons deze week te bieden heeft.

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?

Vraag het uw gastvrouw of gastheer!

3 gangen (voorgerecht hoofdgerecht dessert)	45,00
3 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht)	50,00
4 gangen (voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert)	55,00

VOORGERECHTEN

BURATA - ZALM

Romige burrata | gemarineerde venkelschaaf | basilicum-olie | salade | limoenmayo | sinaasappel
15,50

CARPACCIO

Carpaccio van runderhaas | truffelcrème | Parmezaan | pitjes en rucola
17,50

SEIZOENSSALADE

Salade met perzik | witte bonen | geroosterde amandelen | pitjes | mozzarella
coppa di Parma | croutons met knoflook en citroen | kruidenvinaigrette
16,50

VITELLO TONNATO

Zacht gegaarde kalfsrosbief | tonijncrème | gedroogde tomaat | kappertjes
16,50

VOLENDAMSE KERMIS

Gerookte zalm | paling | forel | taartje van garnaaltjes | romig vissoepje
18,50

SOEPEN

UIENSOEP

Op z'n frans | croutons | gegratineerd met gruyère
8,50

VISSOEP

Rijkelijk gevuld | rouille met saffraan | toast
10,50

SOEP VAN DE DAG

Gebonden soep | dagvers | seizoensgebonden
8,50

RUNDERBOUILLON

Krachtige bouillon van rund | garnituur van fijne groenten | tuinkruiden
8,50

TUSSENGERECHTEN

SCAMPI

Gebakken scampi's | romige kruidensaus | specialiteit
17,50

ZWEZERIK

Krokant gebakken hartzwezerik | crème van pastinaak
geroosterde bimi | saus van madeira | hazelnoot
19,50

TUSSENGERECHT VAN HET MENU

Het tussengerecht van het wisselend tafelmenu
14,50

VISGERECHTEN

CATCH OF TODAY

Verantwoorde vangst van het seizoen | wij vertellen u graag wat er vandaag in het net zat
27,50

MOSSELEN

Naturel | met witte wijn of grimbergen dubbel bier bereid | frietjes en sausjes
v.a. 25,00

ZEETONG

Gebakken in roomboter | 500 gram | hele vis
52,50

VEGETARISCH

Bloemkoolsteak | crème van pastinaak | krokante kikkererwten 
chimichurri | paddestoelen | rode wijnsaus
23,50

VLEESGERECHTEN

PASTA ALFREDO

Spaghetti | parmaham | champignons | truffelolie | Parmezaan
Ook een vega variant zonder ham is mogelijk!

22,50

SATÉ

Saté van kippendij | homemade saté saus | atjar | kroepoek | gefrituurde uitjes | salade
23,50

SCHNITZEL

Huisgemaakt van varkenslende | wiener- of naar keuze met champignon- of zigeunersaus
23,50

TOURNEDOS

Biefstuk van de haas | pepersaus of rode wijnsaus
gevuld tomaatje
36,50

SPARE RIBS

Flinke rib | gelakt met smokey bbq saus | salsa & knoflooksaus
25,50