



## CHEF'S SPECIAL'S | wekelijks wisselende gerechten

Onze medewerkers informeren u graag over de Chef Specials.  
Seizoens gebonden producten - ambachtelijke bereid

**AMBACHTELIJK BROOD (lacto vrij)** 4.<sup>50</sup>

Tapenade - gezouten room boter - olijfolie - kruiden azijs

## VOORGERECHTEN

**GEITENKAAS**  11.<sup>50</sup>

Kataifi - honing - structuren van biet - aceto balsamico

**RUNDER CARPACCIO** | extra eendenlever + € 5.- 12.<sup>50</sup>

Zwarte knoflookmayonaise - rucola - zonnebloempitjes - Parmezaan  
gedroogde ham

**HARTIGE FLAN** van gepofte paprika (Vegan, Lacto)  11.<sup>50</sup>

Caviaar van aubergine - pastinaak - oerpeen - pappadum - falafel

**ZELF GEROOKTE ZALM** 12.<sup>50</sup>

Cremé van mierikswortel - kappertjes - uitje - brioche

**GEBAKKEN GAMBA'S** (ook als hoofdgerecht) 12 | 22

Tomaten salsa - zwarte knoflook mayonaise - garnalen kroketje

**FAZANT** 11.<sup>50</sup>

Gekonfijte bout - eendenlever - serranoham - zuurkoolsalade  
aardappelkaantjes

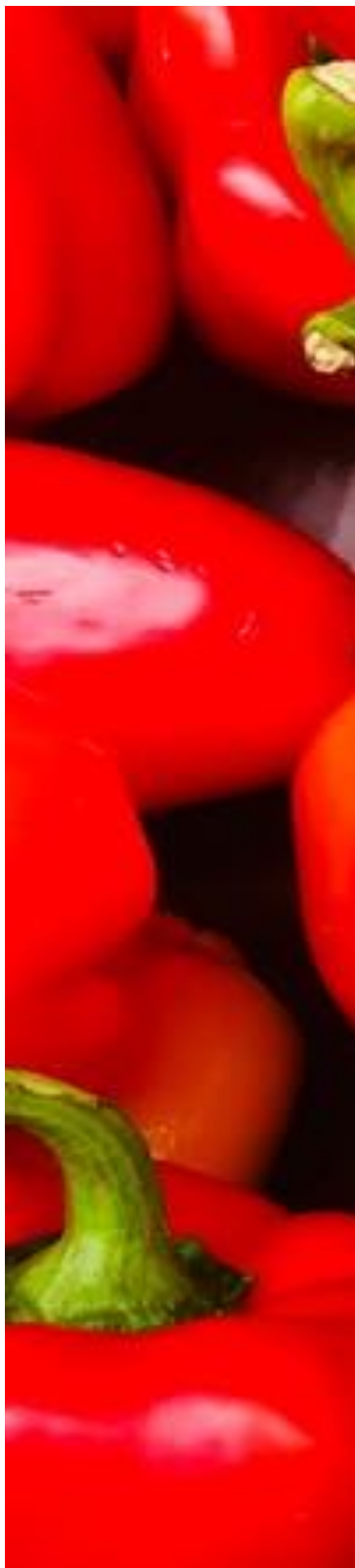
## SOEPEN

**BOUILLABAISE** 12.<sup>50</sup>

Witvis - gamba - croutons - rouille

**RODE CURRY** (Vegan | Lacto vrij) - eventueel met fazant  12.<sup>50</sup>

Sereh - cocos - citroenblad - gember - spaanse peper 10.<sup>50</sup>



## HOOFDGERECHTEN VIS

- GEBAKKEN CORVINA FILET 21.<sup>50</sup>  
Geroosterde seizoensgroenten - bieten risotto - winter truffelsaus
- GEBAKKEN TARBOT 22.<sup>50</sup>  
Seizoensgroenten - visjus met hazelnoot - aardappelmousseline - King boleten


## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

- BIETEN RISOTTO (Vega kan ook Vegan)  17.<sup>50</sup>  
Gele en rode biet - rucola - Parmezaan
- EMPANADE VAN KERRIE EN NICOLA (Vegan)  17.<sup>50</sup>  
Geroosterde groenten - pasta orzo - tomaten salsa

## HOOFDGERECHTEN VLEES

- GEBAKKEN FAZANT 20.<sup>50</sup>  
zuurkool - loempia van gekonfijte bout - buikspek - puree - jus van fazant
- GEGRILDE KALFS RIBEYE 21.<sup>50</sup>  
Pasta rissoni - caponata - salie - kappertjes - gedroogde rode peper
- GEGRILDE HERTENBIEFSTUK 22  
Gestoofde schenkel - oerpeen - pastinaken - stoofpeer - spruitjes - anijs champignons
- GEBAKKEN BIEFSTUK | van de Diamanthaas 21.<sup>50</sup>  
Seizoensgroenten - krokant gestoofde ossestaart - bearnaise saus

## EXTRA GARNITUUR

- GEBAKKEN EENDENLEVER 7.<sup>50</sup>
- GROENE SALADE (Vega kan ook vegan)  3.<sup>50</sup>
- VERSE FRITES en MAYO - eigen gemaakte frites 4.<sup>50</sup>
- SEIZOENS GROENTEN 4.<sup>50</sup>



## NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	8
Vanille ijs - chocolade saus - amandelbiscuit - slagroom	
DELICE VAN CHOCOLADE	8
Chocolade roomijs - pure chocolade - witte chocolade	
CREME BRULEE	8
Tonkabonen - vanille roomijs - chocolade merengue - crumble	
SPECERIJEN PANNA COTTA (vegan, lacto) 	8
Ananas - cranberries - bloedsinaasappel sorbetijs - sinaasappel gel	
KAAS PLATEAU   Bourgondisch lifestyle	12. <sup>50</sup>
Vijf kaassoorten - notenbrood - vijgenchutney	
ZOETE LEKKERNIJEN voor bij de koffie of thee	7. <sup>50</sup>

Dessertwijnen worden vaak vergeten maar zijn heerlijk bij het nagerecht. Vaak gaat het om wijnen die gemaakt worden van overrijpe druiven met edele rotting of om wijnen van druiven die na de oogst gedroogd worden.

## DESSERTWIJN - PORT - SHERRY

VOGA ITALIA MOSCATO   Pavia, ITALIË	5. <sup>50</sup>
Frisse lichtzoete wijn met een aangename mousse, zuivere muskaat in geur en smaak	
NECTAR PEDRO XIMÉNEZ   SPANJE	5. <sup>50</sup>
Krachtige volle zoete sherry met de smaak van rozijnen en zongedroogde vijgen	
SAUTERNES   Bordeaux, Frankrijk	5. <sup>50</sup>
Zoete wijn met aroma's van gekristalliseerde mandarijn, abrikozenjam en citrusfruit. Een complexe neus van witte bloemen, abrikoos en honing.	
MUSCAT de BEAUMES de VENISE rouge   Rhone	5. <sup>50</sup>
Uitgesproken aroma met veel fruit en impressies van kers en pruimen	