

Bij het aperitief

Vers gebakken oerbrood met bijzondere dippers en gezouten roomboter 4⁵⁰

Mondvermaak van 3 verrassende starters om de avond te beginnen p.p. 6⁵⁰

Patato shrimps (4) met schaaldierenkaramel 6⁵⁰

Het "I want it all menu" 46⁵⁰

Keuzestress?? Wij ontzorgen de hele tafel met 5 tongstrelende gangen die we uitsluitend per tafel serveren, de gerechten zijn in hoeveelheid goed en op elkaar afgepast.

Wijnarrangement

3 glazen 18,50 – 4 glazen 24,50 – 5 glazen 30,00

Voorgerechten

Gerookte rode biet met luchtige sponscake van geitenkaas en mierikswortelijs 12⁵⁰

Oosters gemarineerde zalm met panna cotta van edemabonen en wakamedip 14⁵⁰

Verse tonijn op 2 manieren bereid met merinque van chardonnay en sojamayonaise 14⁵⁰

Huisgemaakte rollade van piepkuiken op pikante papaysalade en sesamdressing 14⁵⁰

Terrine van zachtgegaarde kalf met pulled mushrooms en chipotle-pepermayonaise 14⁵⁰

Biefstuk tataki met groentensalade van zoet en zuur met ponzudressing 14⁵⁰

Soepen

Romige wortel-pastinaak soep met limoen en Ras al hanout 8⁵⁰

Rode uiensoep met home made kaas twisters van Old Alkmaar 8⁵⁰

Gevulde vissoep met aioliroom en krokant van Roseval 12⁵⁰

Warme voorgerechten

Gebakken grote garnalen met cayenne kleine tomaatjes en knoflookroom 14⁵⁰

Gebakken eendenlever op Serranoham met lardo en Pink Ladysalsa 16⁵⁰

Heeft U een eetallergie meld het ons !

Informeer vrijblijvend naar onze "feest" Faciliteiten

Hoofdgerechten

Vegetarische paddenstoelen-Wellington met oerwortelpesto en Parmezaanse kaas 22⁵⁰

Op stro zachtgegaarde lamsboutfilet met jus van honing en thijm 24⁵⁰

Gemarineerde filet van het Iberico Solomillo met saus van Pedro Ximenez 24⁵⁰

Opgerold met salie bedekte gesmoorde kalfslende en groene kruidensaus 24⁵⁰

Gegrilde Tournedos van ossenhaas en jus van gepofte knoflook en paprika 150 gr. 24⁵⁰
240 gr. 34⁵⁰

Big gamba (Vannamei) met krokante kalfswang en groene curry saus 24⁵⁰

Gebakken moot dorade en lauwwarme dressing van kappertjes tomaat en bergamot 24⁵⁰

Gegrilde steak tonijn rose bereid met balsamico-honingsaus 24⁵⁰

In de roomboter gebakken Noordzeetong dagprijs

Specials voor erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie 4⁵⁰

Wilde rijst salade met citrus en paprika 4⁵⁰

Huisgemaakte verse friet en truffelmayonaise 4⁵⁰

Tian - ovengerecht van verse groenten 4⁵⁰

Nagerechten

Frisse lemon bars met lemon curd topping 6⁵⁰

Chocolade shortbread met dulce de leche 6⁵⁰

Luchtige bavaroise van mango en chili met frambozen gel 6⁵⁰

Bij de desserts te bestellen ijs 2⁵⁰

- Boerenkarnemelkijs
- Sorbetijs van framboos en balsamico
- Sorbetijs Cantaloupe mintijs
- Zwarte sesamroomijs

Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney 13⁵⁰



Houdt U van **Culinair koken** informeer naar het lidmaatschap van onze kookclub Cuisine Culinaire Kennemerland.