

Bij het aperitief

Vers gebakken oerbrood met dippers en gezouten roomboter 4⁵⁰

Patato shrimps (4) met schaaldierenkaramel 6⁵⁰

Charcuterie van hamsoorten en olijven 8⁵⁰

Het "I want it all menu"

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 afgestemd. 46⁵⁰

Wijnarrangement

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

Voorgerechten

Terrine van gerookte rode biet met burrata linsensalade en honingcrumble 12⁵⁰

Graved lachs met panna cotta van crème fraîche en dille met inktvismayonaise 14⁵⁰

Verse tonijn op 2 manieren bereid met wakame en sojamayonaise 14⁵⁰

Gerookte hertenham met hertenragout gekonfijte aardpeer en vadouvan 14⁵⁰

Beef tataki op zoet-zuursalade met ponzu en knoflookchips 14⁵⁰

Voorgerechtrio; Beef tataki met ponzu, gerookte hertenham met hertenragout, terrine van biet met burrata linsensalade en honingcrumble 14⁵⁰

Soepen

Romige zoete aardappelsoep met truffel en gember (vegetarisch) 8⁵⁰

Rode uiensoep Halewijn style met Old Alkmaar 8⁵⁰

Gevulde vissoep met aioliroom en krokant van Roseval 12⁵⁰

Warme voorgerechten

Potatoshrimps, gebakken grote garnaal en knoflookgamba met Harissa 14⁵⁰

Gebakken eendenlever op Serranoham met lardo en mangochutney 16⁵⁰

Heeft U een eetallergie meld het ons !

Informeer vrijblijvend naar onze "feest" Faciliteiten

Hoofdgerechten

Vegetarische Wellington met bladspinazie, paprika, feta en Parmezaan (veg.) 24⁵⁰

Wilde eendenborst met polenta en cranberrysaus 24⁵⁰

Gebakken hertenbiefstuk met jus van zwarte knoflook 24⁵⁰

Gegrilde Tournedos van ossenhaas en jus van eendenlever 150 gr. 24⁵⁰
240 gr. 34⁵⁰

Big gamba (Vannamei) met krokante kalfswang en pittige currysous 24⁵⁰

Gebakken zeebaarsfilet op saffraanrisotto met saus van versjus 24⁵⁰

Gegrilde steak tonijn rose bereid met balsamicoreductie-honingsaus 24⁵⁰

In de roomboter gebakken Noordzeetong dagprijs

Specials voor erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie 4⁵⁰

Wilde rijstsalade met citrus en paprika 4⁵⁰

Huisgemaakte verse friet en truffelmayonaise 4⁵⁰

Tian - ovengerecht van verse groenten 4⁵⁰

Nagerechten

Terrine van suikerbrood met kaneelmousse en ijs van gezouten karamel 9⁵⁰

Schwarzwälder trifle met macadamia-mousse, mascarpone en boerenroomijs 9⁵⁰

Panna cotta van stoofpeertjes, crumble van stroopwafel en zoet dropijs 9⁵⁰

Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney 13⁵⁰



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