

Bij het aperitief

Brood met roomboter, tuinkruidendip en knoflookspread 4⁵⁰

Krokante kalfswang en bieterballen (rode biet) met limoenmayonaise (4) 8⁰⁰

Charcuterie van hamsoorten en gefrituurde olijven 10⁵⁰

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

Gemarineerde asperges in Riesling, peterselie panna cotta en Pecorinokrokant 12⁵⁰

Gerookte zalm met zwarte sesam kletskep, furrikaki en limoenmayonaise 14⁵⁰

Carpaccio van gerookt Hollands weide rund met Oude Beemster en huispesto 14⁵⁰

Rollade van boerderijkip met roasted mais, aspergesalade en crème zwarte knoflook 14⁵⁰

Terrine van Atlantische tongfilet, gamba, wakame en Harissadressing 14⁵⁰

Soepen

Romige veloutésoep met asperges en krokante pancetta (kan ook vegetarisch) 8⁵⁰

Met zeevissoorten rijkelijk gevulde vissoep met bosuitjes 12⁵⁰

Warme voorgerechten

Lauwwarme asperges met langoustine, gebakken shiitake en schuim van mosterd 16⁵⁰

Gebakken eendenlever op Serranoham met lardo en mangochutney 16⁵⁰

Heeft U een eetallergie meld het ons !

Informeer vrijblijvend naar onze "feest" Faciliteiten

Hoofdgerechten

Limburgse asperges, orzo spinazie hazelnoten en gegratineerd met Parmezaan 24⁵⁰

Slow roasted lamsracks met duxelles van paddenstoelen en saus van tijm 24⁵⁰

Gegrilde Tournedos van ossenhaas (150 gr.) met jus van harissa en gepofte knoflook 26⁵⁰

Dubbele Schotse entrecôte getrancheerd (300 gr.) met piment-knoflookboter 34⁵⁰

Gebakken filet van dorade op romige risotto met saus van limoen en citroengras 24⁵⁰

Gebakken kabeljauw omwikkeld met Parmaham Riso venere en Tandoorisaus 24⁵⁰

In de roomboter gebakken Noordzeetong dagprijs

Specials voor erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie 4⁵⁰

Huisgemaakte verse friet en truffelmayonaise 4⁵⁰

Warme asperges met peterselie boterjus en gehakt ei 6⁵⁰

Nagerechten

Crème Brûlée van tonkabonen met vanilleijs 9⁵⁰

Bavaroise van mango met bonbons van witte chocolade met tijm en mintijs 9⁵⁰

Panna cotta van yoghurt in chocolade met hangop, rood fruit en framboenijs 9⁵⁰

Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney 13⁵⁰



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