

Bij het aperitief

Brood met beurre noisette, tandooridip en knoflookspread 5⁰⁰

Krokante kalfswang en bieterballen (rode biet) met limoenmayonaise (4) 8⁵⁰

Charcuterie van Spaanse ham en gefrituurde olijven 10⁵⁰

Het “ I want it all menu ”

47⁵⁰

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 19,50 – 4 glazen 26,00 – 5 glazen 31,50

Voorgerechten

Tartaar van zwarte peen met Japanse radijs knapperige groenten en miso 14⁵⁰

Rookzalm met filet Americain van gamba, mandarijn en lof met cocktailsaus 14⁵⁰

Carpaccio van Hollands rund met Old Alkmaar truffel en basilicumpesto 14⁵⁰

Tandoori van boerderijkip oesterzwammen komkommer en yoghurt dressing 14⁵⁰

Krokante tonijnrolletjes met nori, wakame en wasabimayonaise 14⁵⁰

Soepen

Romige soep van asperges met peterselieolie en knoflookcroutons (V) 8⁵⁰

Met zeevissoorten rijkelijk gevulde vissoep met bosuitjes 12⁵⁰

Heeft U een eetallergie meld het ons !

Informeer vrijblijvend naar onze “feest” Faciliteiten

Warme voorgerechten

Warme parelcouscous met gerookte eendenborst en pomodori	14 ⁵⁰
Canneloni van kreeft met asperges en saus beurre culinaire	16 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen geroosterde pompoen en truffelolie(V)	25 ⁰⁰
Gegrilde Tournedos van ossenhaas (150 gr.) met port en gepofte knoflook	28 ⁵⁰
Lamsrollade met uienbrunoise krokante kippendij en saus Pedro Ximenez	25 ⁰⁰
Op de huid gebakken dorade met saus van Saffraan	25 ⁰⁰
Dagverse vis met orzo, gewokte spinazie en beurre blanc	25 ⁰⁰
In de roomboter gebakken Noordzeetong	dagprijs

Specials voor erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie	5 ⁰⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	5 ⁰⁰
Warme asperges “traditioneel”	8 ⁵⁰

Nagerechten

Cheesecake met boerenjongens en bitterkoekjesijs	10 ⁰⁰
Gemarineerde ananas en éclair met crème Suisse, hangop en citroenijs	10 ⁰⁰
Warme kersen in cotto di ciliegie met chipolata en roomijs	10 ⁰⁰
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenchutney	13 ⁵⁰



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