

Kies uit onderstaande menukaart 3, 4 of 5 gerechten voor een vaste prijs:

3 gerechten: € 27,50

4 gerechten: € 34,50

5 gerechten: € 39,50

Koude gerechtes € 8,50

Krokant bakje met een tartaar van tonijn en
sesammayonaise

Bombe van gerookte zalm, krabsalade en
Hollandse garnalen

Carpaccio met truffelmayonaise, geroosterde
nootjes, rucola en Parmezaanse kaas

Oosterse Steak-Tartaar met wakame en
wasabimayonaise

Tataki van ossenhaas met bosui, krokante uitjes
en Oosterse dressing

Vitello Tonato met tonijnmayonaise en verse
tonijn

Warme gerechtes € 8,50

Gegrilde kip met little gem sla, bacon,
Parmezaanse kaas en ansjovismayonaise

Surf en turf van buikspek en gebakken gamba's

Slakken uit de oven met kruidenboter en
rode wijn

Geitenkaas in bladerdeeg met walnoten, honing
en zongedroogde tomaat

Champignons gebakken in knoflookolie met een
dip van kruidenboter en tapenade

Dagsoep: € 6,-

Maaltijdsalades € 13,75

Carpaccio, met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas
en geroosterde nootjes

Huisgerookte zalm met avocado, tzatzikisous en een
gepocheerd eitje

Tataki van ossenhaas met Oosterse dressing

Ceasarsalade: gegrilde kip, bacon, Parmezaanse kaas
en ansjovismayonaise

Gegratineerde geitenkaas met geroosterde nootjes
en balsamicodressing

Vis € 13,75

Gebakken zalm met een kruidenkorstje

Gebakken dorade met witte wijnsaus

Black-Tiger gambaspies van de grill, met
knoflooksaus

Vlees € 13,75

Van de houtskoolgrill:

Biefstuk van de ossenhaas met een jus van truffel

Entrecote met pepersaus

Ribeye met pesto en knoflook

Duo van ossenhaasspies en kipdijspies, met
satésaus

Ribs, zoet of pittig, met knoflooksaus

Varkenshaasmedaillons met saus van brie en spek

Ovenpannetje met kipdij, groenten en piri-
pirisous

Gebakken ossenhaaspuntjes met champignons en
rode wijnsaus

Vegetarisch € 12,50

Vegetarische dagschotel

Kindermenu

Frikandel, kroket of kipnuggets € 6,-

Kipsateetje met friet € 7,50

Desserts € 7,50

Dame blanche

Drie soorten ijs

Mousse van passievrucht met amaretti's,
aardbeien, witte chocolade en een bolletje ijs

Crème brûlée

Taartje met banketbakkersroom en verse
aardbeien, met een bolletje aardbeienijs

Kaasplankje met drie soorten kaas