

Voorgerechten

Gerookte schol met romige aardappelsalade, rauwe venkel en een dressing van oester en korenwijn

Crème brûlée van koolraap geserveerd met een chutney van kweepeer en krokant van knolselderij

Paté van Drents varken met pistache, getoast briochebrood en calvadosappeltjes

Tussengerecht du moment (4)

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

Gebakken zeebaarsfilet met knolselderij, warm gerookte paling, beurre blanc en roomboteraardappelpalingmousseline

Vegetarische wellington van pompoen, paddenstoelen en korstdeeg geserveerd met een Madeira-groenten jus

Gebraden hertenbout met bereidingen van aardpeer en een krachtige jeneverbessenjus

Onze eigen klassieke Weense goulash met diverse paprika's, uien en bier geserveerd met aardappelmousseline

Selectie van kazen uit het Kaasfort Amsterdam (5)

op uw verzoek serveren wij deze tegen een meerprijs van vijf euro ook als dessert

We hebben een aantal bourgondische kazen van het Kaasfort Amsterdam voor u geselecteerd en serveren deze met huisgemaakte chutney en getoast notenbrood van onze bakker

Desserts

Tarte tatin van boomgaardfruit met vanilleroomijs

Bitterkoekjespudding met een amarettoschuim, specerijensaus en sorbet van mandarijntjes

driegangendiner, 42.50 euro

viergangendiner, 55.00 euro

vijfgangendiner, 67.50 euro

*natuurlijk zijn onze gerechten ook a la carte te bestellen:
voorgerecht 14.50, tussengerecht 14.50, hoofdgerecht 26.50, kazen 15.00, dessert 11.50*