

Voorgerechten

Gerookte kabeljauw met een salade van Charlotte aardappel, crème van mosterd, ingelegde wortel en een citrusolie
Drentse geitenkaas ingerold met kruiden uit onze Kruidstraat met verschillende bereidingen van biet
Steak tartare met grove piccalilly, zoetzure groenten en in olie gebakken brood

Soepen

Krachtige Weense rundvleessoep met cognac en kruidenflensjes
Romige soep van eekhoortjesbrood met geroosterde hazelnoten

Tussengerecht du moment

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

Gebakken schelvis met pommes prak, gebakken bloemkoolroosjes met rozijnen en kappertjes geserveerd met een saus van beurre noisette en grove mosterd
Vegetarische Wellington van pompoen, paddenstoelen en korstdeeg geserveerd met een Madeira-groenten jus
Gebraden hertenbout met bereidingen van aardpeer, pastinaak 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

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

Desserts

Klassiek chipolatadessert met marasquinsaus en sorbetijs van ananas
Mousse van gekarameliseerde witte chocolade met in kardemon, kaneel en steranijs gepocheerde Doyenné du Comice peer en vijgen-druivensorbetijs

viergangendiner (voor, tussen of soep, hoofd, dessert), 57.50 euro

vijfgangendiner (voor, tussen, soep, hoofd, dessert), 69.00 euro

zesgangendiner (voor, soep, tussen, hoofd, kaas, dessert), 79.00 euro

natuurlijk zijn onze gerechten ook a la carte te bestellen:

voorgerecht 16.50, soep 12.50, tussengerecht 14.50, hoofdgerecht 28.50, kazen 15.00, dessert 12.50

***U bent van woensdag tot en met zaterdag vanaf 18.00 uur welkom voor ons diner.
Op de zondagen bent u vanaf 12.00 uur van harte welkom voor onze fijne lunch.***