

Voorgerechten

Gerookte skreifilet op een klassieke Waldorfsalade met een mierikswortelmayonaise

Romige flan van Gruyère met bereidingen van verschillende soorten ui

Pâte croustillante van Schwarzwalders Schinken en crème van blauwe kaas uit Nooitgedacht met een salie olie

Soepen

Krachtige Weense rundvleessoep met cognac en kruidenflensjes

Romige soep van gepofte knoflook met een schuim van aardappel en knapperige croutons

Tussengerecht du moment

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken snoekbaars, afgelakt met appelstroop, geserveerd met rode biet en krokante polenta

Maultaschen met een vulling van Vacherin Mont d'Or met geroosterde bospeen en schuim van paddenstoelen

Zacht gegaarde en vervolgens krokant gebakken rundersukade met foie gras, structuren van knol en bladselderij en een krachtige morillejus

Onze eigen klassieke goulash met diverse paprika's, uien en bier geserveerd met pommes prak

Selectie van kazen uit het Kaasfort Amsterdam

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

Desserts

Tartelette van bloedsinaasappel met sorbetijs van chocolade en citroenmerengue

Mousse van espresso met krokant van hazelnoot en roomijs van Oloroso Sherry

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 Zondagslunch.***