

Voorgerechten

Tartelette gevuld met een crème van doperwten, courgette, hangop van geitenkaas en gepofte rogge
Combinatie van gerookte en gepekeld makreel met in genever ingelegde komkommer, radijs en tuinkers
Klassieke steak tartare met geschaafde gepekeld eidooier, garnituur van uitjes, gefrituurde kappertjes en een daslookmayonaise

Soepen

Romige soep van asperges
Krachtige Weense rundvleessoep met cognac en kruidenflensjes

Tussengerecht du moment

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

Krokant gebakken gnocchi met Hollandse asperges, gemarineerde aspergelinten en een Sauce Hollandaise
In roomboter gebakken scholfilet met een romige saus van saffraan, aardappelmousseline en voorjaarsgroenten
Rosé gebraden lamsrugfilet met kruidenkorst, groene asperges, crème van artisjok en 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

Gepocheerde rabarber met schuim van magnoliabloemen, krokant van pistache en een roomijs van asperges
Mousse van pure chocolade met room van gember en knapperige amandel

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 à 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.***