

~ Specialiteitenkaart ~

VOORGERECHTEN

<i>Gesauteerde duivenborst</i>	<i>op een bedje van roggebroodkruim met gemarineerde bospaddenstoelen en preiselberencompote</i>	€ 12,95
<i>Rodemulfilet</i>	<i>met zoetzure komkommer, worteljam een kerrieklets kopje samengebracht met een sausje van piccalilly</i>	€ 12,95
<i>Gebakken kippenlevertjes</i>	<i>met spekjes en bospaddenstoelen afgeblust met calvados</i>	€ 14,25
<i>Cannelloni</i>	<i>van mozzarella met een vulling van zongedroogde tomaten en basilicum afgedresseerd met een crème van aceto di balsamico</i>	€ 10,25

SOEPEN

<i>Franse uiensoep</i>	<i>met een kaascrouton van Old Amsterdam</i>	€ 6,50
<i>Roomsoep van Iberico ham</i>	<i>met een vleugje van zongedroogde tomaten en een krokantje van Parmezaanse kaas</i>	€ 8,50

HOOFDGERECHTEN

<i>Tournedos</i>	<i>met gebakken bloedworst samengebracht door een jus van calvados</i>	€ 27,50
<i>Heilbotfilet</i>	<i>op de huid gebakken, met een antiboise van tomaat</i>	€ 25,75
<i>Iberico varken</i>	<i>op 3 verschillende manieren bereid; met buikspek, stoofje van varkenswang en het haasje in samenspel met een mosterdzaadjus</i>	€ 27,50
<i>Vegetarische stroganoff</i>	<i>met zoethoutrijst</i>	€ 18,50

NAGERECHTEN

<i>Bananenloempia</i>	<i>op een bedje van pistachekruim met een quenelle van kokosroomijs</i>	€ 8,75
<i>Crème karamel</i>	<i>klassiek bereid</i>	€ 8,75
<i>Chocoladefantasie</i>	<i>3 verschillende bereidingen van chocolade (wisselend)</i>	€ 8,75
<i>Grand dessert</i>	<i>5 componenten van de dessertkaarten</i>	€ 9,50

*Bij alle voorgerechten wordt brood en boter geserveerd
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur*

~ Specialities ~

STARTERS

<i>Sautéed pigeon breast</i>	<i>with rye bread, marinated wild mushrooms and cranberry compote</i>	€ 12,95
<i>Red mullet fillet</i>	<i>with sweet and sour cucumber, carrot jam and a curry snap, dressed with piccalilli sauce</i>	€ 12,95
<i>Pan-fried chicken livers</i>	<i>with bacon and wild mushrooms glazed with calvados</i>	€ 14,25
<i>Cannelloni</i>	<i>of mozzarella with a filling of sun-dried tomatoes and basil with a crème of aceto di balsamico</i>	€ 10,25

SOUPS

<i>French onion soup</i>	<i>with a crouton of Old Amsterdam cheese</i>	€ 6,50
<i>Iberico ham cream soup</i>	<i>with a whiff of sun-dried tomatoes and a parmesan cheese crisp</i>	€ 8,50

MAIN COURSES

<i>Beef tournedos</i>	<i>with black pudding and calvados jus</i>	€ 27,50
<i>Halibut fillet</i>	<i>pan-fried on the skin, dressed with tomato antiboise</i>	€ 25,75
<i>3 styles of Iberico pig</i>	<i>belly bacon, a stew of pig cheek and tenderloin</i>	€ 27,50
<i>Vegetarian stroganoff</i>	<i>fillet with mustard-seed jus</i>	
	<i>with liquorice-flavoured rice</i>	€ 18,50

DESSERTS

<i>Banana spring rolls</i>	<i>with pistachio crumble and a quenelle of coconut ice cream</i>	€ 8,75
<i>Crème caramel</i>	<i>traditional style</i>	€ 8,75
<i>Chocolate phantasy</i>	<i>3 preparations of chocolate (changing)</i>	€ 8,75
<i>Grand dessert</i>	<i>tasting of assorted specialities</i>	€ 9,50

All starters are served with bread and butter

All main courses are served with appropriate garnish