

KOUDE VOORGERECHTEN
COLD STARTERS



Huisgemaakte terrine van ganzenlever met in honing geconfijte witlof <i>Terrine of foie gras with a confit of chicory in honey</i>	€ 14,75
Tartaar van gemarineerde tonijn met Japanse soya-vinaigrette <i>Tartar of marinated tuna with a Japanese soy vinaigrette</i>	€ 11,50
Bonbon van, met truffeltapenade gemarineerde, tartaar van ossenhaas Voor de liefhebber met ganzenleverkrullen <i>Bonbon of tartar of beef tenderloin marinated with truffle tapenade for the aficionado with slivers of foie gras</i>	€ 12,50 € 15,75
Een combinatie van de bovenstaande voorgerechten <i>Trio of Hors d'Oeuvres, a combination of the dishes above</i>	€ 15,75
Combinatie van parmaham, coquilles en ganzenlever <i>Combination of Parma ham, coquilles and foie gras</i>	€ 14,75
Salade van de chef, met verschillende vissoorten <i>Chef's salad, with various sorts of fish</i>	€ 14,75
Salade met in rookspek gebakken geitenkaas <i>Salad with goat's cheese fried in smoked bacon</i>	€ 13,75
Groene salade met haricots verts, groene asperges en geroosterde pijnboompitten <i>A green salad with French beans, green asparagus and toasted pine kernels</i>	€ 7,50
Carpaccio van ossenhaas met parmezaanse kaas en truffeldressing Voor de liefhebber met ganzenleverkrullen <i>Carpaccio of beef tenderloin served with a parmesan cheese and truffle dressing.</i> <i>Shavings of Foie Gras served on request</i>	€ 13,50 € 17,75

WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN
HOT STARTERS AND ENTREMETS

~~~~~

|                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Drie grote garnalen met een pomodori-knoflooksaus<br><i>Three giant prawns with a sauce of pomodori &amp; garlic</i>                                           | € 14,75 |
| Gebakken ganzenlever op gecarameliseerde appel met een calvadossaus<br><i>Pan-fried Foie Gras served on a bed of caramelised apples with Calvados sauce</i>    | € 14,50 |
| Spiesje van gesauteerde Sint-Jacobschelpen met spinazie<br><i>Skewer of sautéed coquilles St. Jacques with spinach</i>                                         | € 12,75 |
| Pasta met een romige truffelsaus, bospaddenstoelen en diverse groenten<br><i>Pasta served with a truffle sauce, wild mushrooms and a variety of vegetables</i> | € 18,50 |

SOEPEN  
SOUPS

~~~~~

Romige kreeftensoep met rouille, croutons en parmezaanse kaas <i>Lobster bisque served with rouille, croutons and parmesan cheese</i>	€ 8,25
Licht gebonden bospaddenstoelensoep <i>Light cream of wild mushroom soup</i>	€ 6,75
Heldere ossenstaartsoep <i>Clear oxtail soup</i>	€ 5,75

HOOFDGERECHTEN VLEES

MAIN COURSES – MEAT



Gebakken lamshaasjes met een roquefortsaus <i>Roast tenderloin of lamb with a Roquefort sauce</i>	€ 23,75
Krokant gebakken kalfszwezerik met een kalfsjus <i>Crispy baked sweetbread of veal with a veal jus</i>	€ 24,25
Tournedos van ossenhaas met een rode portsaus met of zonder gebakken ganzenlever <i>Tournedos of beef tenderloin with a port wine sauce pan-fried foie gras (optional)</i>	€ 24,75 € 29,75
Gesauteerde kalfshaas met een truffel-cognacsaus <i>Sautéed tenderloin of veal with a truffle & cognac sauce</i>	€ 24,50

HOOFDGERECHTEN VIS

MAIN COURSES – FISH



Gesauteerde tongscharfilets met een witte wijnsaus <i>Sautéed fillets of lemon sole with a white wine sauce</i>	€ 22,75
In knoflookolie gebakken grote garnalen met knoflookmayonaise <i>Giant prawns fried in garlic oil with garlic mayonnaise</i>	€ 23,50
In roomboter of desgewenst in olijfolie gebakken zeetong <i>Sole fried in butter, or in olive oil on request</i>	€ 24,75
Op de huid gegaarde kabeljauwrugfilet met een mosterdsaus <i>Skin-fried fillet of cod with a mustard sauce</i>	€ 24,50
Licht gegrilde tarbot met een kreeftensaus <i>Lightly grilled turbot with a lobster sauce</i>	€ 24,50