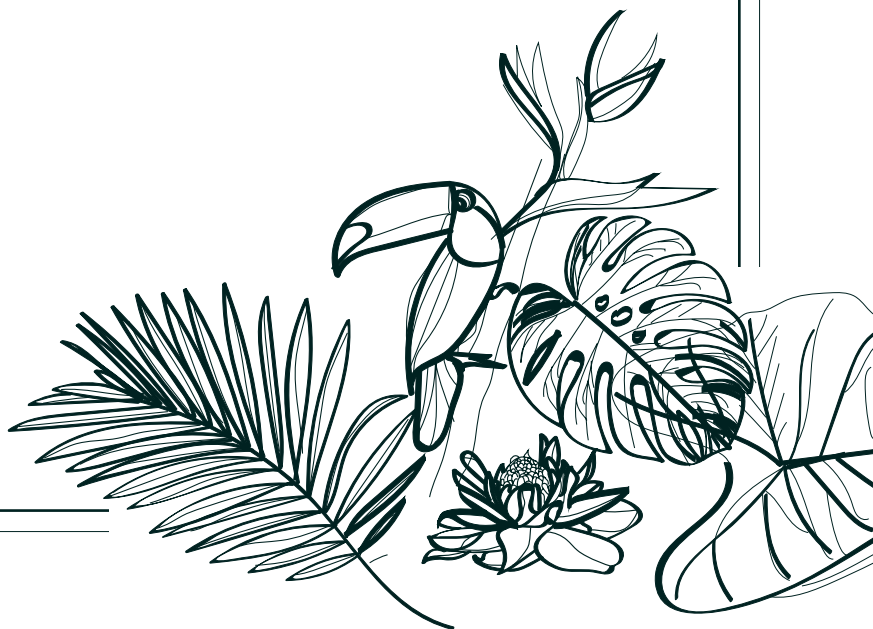


DINERKAART



VOOR GERECHTEN

*Toeslag €2,50 hotelarrangement

SOEPEN

TOMAAT / €7,50

Gehaktballetjes | bieslook | crème fraîche

ASPERGE / €8,50

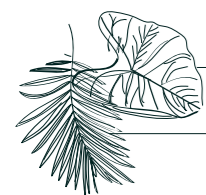
Beenham | bieslook

GEROOSTERDE PAPRIKA V / €7,50

Pompoenpitten | geroosterde olijfolie | bieslook

BEEF TEA / €8,50

Kruidenmelange | sukade | chiffonade groente



VOORGERECHTEN

RUSTIEK BREEKBROOD V / €6,00

Kruidenboter | tapenade | knoflooksaus

RUNDERCARPACCIO / €13,50

Truffelmayonaise | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

GEROOKTE ZALM / €14,50

Ganache van wasabi | nori | groene asperge | kokosflensje

TONIJN / €15,00*

Rauw | sojamayonaise | sesamkletsop | soja parels

DUIF & EEND / €14,00

Crumble van ui | mandarijn & tijm | gekonfijte kumquat

Al onze voorgerechten en salades worden geserveerd met vers gebakken brood met gezouten roomboter.
In onze keuken wordt gewerkt met alle 14 allergenen. Heeft u een voedselallergie? Raadpleeg dan onze speciale allergenenkaart.



SALADES

BIET V / €14,50 (S) / €16,50 (L)

Tartaar | parelcouscous | bramen | gerookte mascarpone | bietenkroepoek

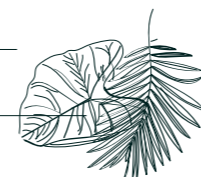
ASPERGE / €16,00 (S) / €19,50 (L)*

Gemarineerde zalm | gribiche saus | kruidensla | kruidencroutons

MAKREEL RILETTE /

€14,00 (S) / €17,50 (L)

Groene asperge | sinaasappel | gerookte zalm | tuinkers



ASPERGES V / €13,50

Gemarineerde Manchego | tomatensalsa | peulvruchtensalade | gerookte olijfolie

VALK DUO / €11,50

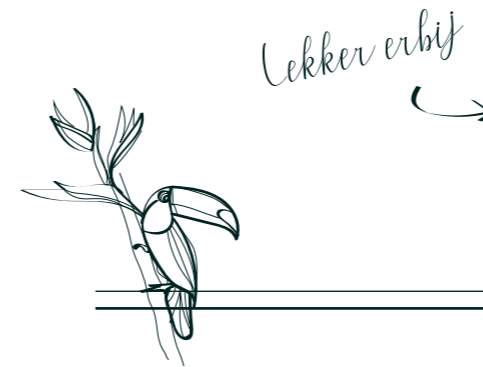
Bladerdeegtaartje | kipragout | paddenstoelen | duxelles

COQUILLE / €16,00*

Pompoentoffe | Pecorinocrème | koekje van zuurdesembrood | parmaham | Arënkha kaviaar

KALFSZWEZERIK / €16,00*

Sukade | gebrande asperge | tomaat | Hollandaise espuma | kaas crumble



ASPERGES
5 stuks | ei | peterselie
€11,50

VLEES

TOURNEDOS / €30,50**

Bieten crème | gekonfijte knolselderij | tomaat | truffel marmelade | krokante serrano | gegrilde koningszwam | portjus
Pinot Noir | Noble Vines 667

LAMSRouleau / €28,50**

Lamsrump | jonge groente | asperges | tomaat | pastinaakcrème | aardappelkrokant | wijnjus
Rioja Crianza | Marques de Caceres

POUSSIN / €24,50

Aardappelmousseline | jonge groente | bloesem | velderwtjes | gevogelte jus
Pinot Noir | Noble Vines 667

VARKENSHAAS / €22,50

Spek | Brussels lof | bimi | pastinaakcrème | tomaat | mosterd jus
Cabernet Sauvignon | M-Selection

KIPSATÉ / €21,50

Oosterse groente | kroepoek | tandoori uitjes | komkommer-ananas zoetzuur | satésaus
Sauvignon Blanc | Esk Valley Estate

SCHNITZEL / €20,50

Bonne femme groente | spek | zoetzuur salade | champignonroomsaus
Sauvignon Blanc | M-Selection

PEKINGEEND / €24,50

Oosterse noodles | wokgroenten | teriyakisaus | gebrande sesamzaadjes
Pinot Grigio | M-Selection

ASPERGE FLAMANDE / €24,00

Peterselie aardappeltjes | beenham | ei | Hollandaise saus
Chardonnay | M-Selection

Al onze hoofderechten worden geserveerd met friet & mayonaise.
In onze keuken wordt gewerkt met alle 14 allergenen. Heeft u een voedselallergie? Raadpleeg dan onze speciale allergenenkaart.

HOOFD GERECHTEN

**Toeslag €5 hotelarrangement

VIS

ZALM / €25,00

Asperges | peterselie aardappeltjes | Hollandaise saus
Chardonnay | M-Selection

SLIPTONG / €27,00**

Aardappeltaartje | beurre blanc | jonge groente
Chardonnay | Noble Vines 446

ROODBAARS / €24,50

Brandade van klipvis | postelein | gepofte tomaat | koude antiboise
Verdejo | Marques de Caceres

RISOTTO / €21,50

Bisque | bimi | velderwtjes | tomaat | black tiger gamba's | Parmezaan
Chardonnay | Noble Vines 446

VEGETARISCH

GNOCCHI V / €21,00

Shiitake | peterselie | roquefortsaus | gepofte tomaat | rucola | Parmezaan
Cabernet Sauvignon | M-Selection

BIET WELLINGTON V / €23,50

Gekarameliseerde geitenkaas | wilde spinazie | kastanjechampignon | bieten crème | jus van biet
Pinot Noir | Noble Vines 667

PADDENSTOELENTAART V / €21,50

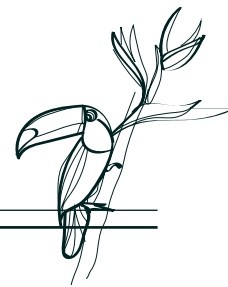
Shiitake | koningszwam | notensla | tomaat | gekonfijte appelparels | eekhoortjesbrood jus
Rioja Crianza | Marques de Caceres



Vegetarisch

Vegetarisch

DESSERT KAART



DESSERT

DAME BLANCHE / €7,50

Vanille roomijs | mousse | chocoladesaus | slagroom

MONT BLANC / €8,50

Vanille roomijs | advocaat | chocoladesaus | slagroom

CAFÉ GLACÉ / €6,75

Vanille roomijs | koffie-karamelsaus | slagroom

TIRAMISU AFFOGATO / €9,50

Hazelnoot roomijs | espresso | koffielikeur | zoute karamel met noten

AMANDELTAART / €9,50

Vanille roomijs | sinaasappelsiroop | vanille room | mango compote

LEMON CURD MOUSSE / €9,50

Pistache roomijs | pistache spongecake | pistache kruimels

KAASPLANKJE / €13,00

Caciotta al Timo | Timanoix | Ami du Chambertin | Shropshire Blue | kletzenbrood | vijgenjam

BIJ DE KOFFIE

APPELTAART / €4,75

Slagroom

ITALIAANSE DRUIVENCAKE / €5,50

Vanillesaus

BLONDIE / €5,50

Witte chocolade | framboos

FUDGE / €4,75

Pecan | caramel

MACARONS / €4,00

3 stuks | diverse smaken

WARME DRANKEN

KOFFIE / €2,75

CAPPUCCINO / €3,00

ESPRESSO / €2,75

ESPRESSO MACCHIATO / €2,75

DUBBELE ESPRESSO / €4,25

LATTE MACCHIATO / €3,50

KOFFIE VERKEERD / €3,50

THEE (PURITEA) / €3,00

VERSE MUNT THEE / €3,50

VERSE GEMBER THEE / €3,50

