

DINERKAART



VOOR GERECHTEN

*Toeslag €2,50 hotelarrangement

SOEPEN

TOMAAT / 7,50

gehaktballetjes | bieslook | crème fraîche

POMPOEN V / 7,50

Ras El Hanout | pompoenpitten | kruidenolie | room

WILDE PADDENSTOELEN V / 7,50

cantharellen | bundelzwam | schuim van venkel | bouillon

UIEN / 7,50

kaascrouton | runderbouillon

VOORGERECHTEN

RUSTIEK BREEKBROOD V / 6,00

kruidenboter | tapenade | knoflooksaus

RUNDERCARPACCIO / 13,50

truffelmayonaise | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten

RILETTE VAN LAM / 12,50

Serranoham crisp | shiitake | enoki | groene asperge

GEROOKTE ZALM / 14,50

zwarte olijf | gefermenteerde knoflook | kruidenolie | mascarpone

TARTAAR VAN WORTEL V / 12,50

zwarte kikkererwten | kokos | pinda | specerijenroom

Al onze voorgerechten en salades worden geserveerd met vers gebakken brood met gezouten roomboter.



SALADES

SINAASAPPEL COUSCOUS V /

13,50 (S) / 15,50 (L)

wortel | roodlof | feta | zongedroogde tomaten | granaatappelpitjes | sumak

GAMBA / 16,00 (S)* / 19,50 (L)*

groene bloemkoolrijst | appel | spicy noten | gele curry

GEROOKTE KIP / 13,50 (S) / 16,50 (L)

maïs | komkommer | tortilla | avocado crème | gele paprika | chipotle mayonaise

HERT / 13,50

gerookt | jeneverbessen | zilveruitjes | crème van eendenlever | zwarte kers

VALK DUO / 11,50

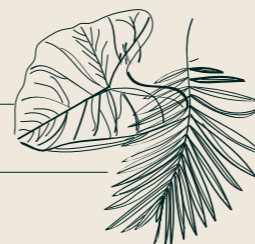
wildstoof pannetje | bospaddenstoelen | bladerdeegtaartje | rode kool compote

FLAN / 13,50

flan van krab | black tiger gamba's | venkel | schaaldierenjus | tomaat | microsla | dille olie

EEND / 16,00*

gekarameliseerd met whisky | cranberry compote | ingelegde biet | balsamico-sherry vinaigrette



V Vegetarisch

HOOFD GERECHTEN

**Toeslag €5 hotelarrangement

VLEES

TOURNEDOS / 29,50**

jeneverbes jus | Elzasser zuurkool | geglaceerde appel | truffelaardappel | met whisky gekarameliseerde buikspek

HERTENFILET / 26,00**

wilde bramen | rode port jus | crème van pastinaak | bospaddenstoelen | jonge groenten

ROULEAU VAN PARELHOEN / 23,50

romige truffelsaus | crème van pastinaak | gesmoorde spruitjes | aardappelgratin met truffel | sinaasappel-gember chutney

VARKENSHAAS / 22,50

stroganoffsous | zoete aardappelcrème | seizoensgroenten

KIPSATÉ / 19,50

Indische groente salade | kroepoek | satésaus | seroendeng | sajoer boontjes

SCHNITZEL / 19,50

bonne femme groenten | spek | tomaat | champignonroomsaus

WILDSTOOF / 21,00

aardappelmousseline | rode kool | gefrituurde peterselie

Allergenen

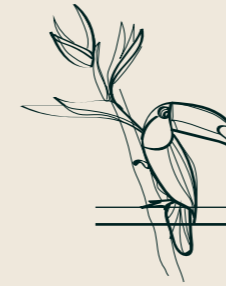
In onze keuken wordt gewerkt met alle 14 allergenen. Heeft u een voedselallergie?

Raadpleeg dan onze speciale allergenenkaart.



Al onze hoofderechten worden geserveerd met friet & mayonaise.

V Vegetarisch



VIS

ZALM / 25,00

aardappelmousseline | linzen cassoulet | saffraan saus | seizoensgroenten | kruidenkrokant

SLIPTONG / 26,50**

witte wijnsaus | aardappeltaartje | tomaat | seizoensgroenten | gefrituurde kappertjes

GUMBO / 23,00

spicy seafood | gamba | chorizo | saffraanrijst | bosui

SNOEKBAARS / 22,50

kruidenlinzen | salie | peterselie | bleekselderij | groene kruiden-mosterd vinaigrette | seizoensgroenten

VEGETARISCH

TORTELLONI V / 19,00

paddenstoelen | tomaat | gegrilde groente | Parmezaanse kaas | truffelsaus

GEPOFTE BIET V / 19,00

knolselderij crème | bospeen | wilde bietjes | gedroogde tomaat | yuzu | jus van knolselderij | rode biet meringue

SAMOSA V / 19,00

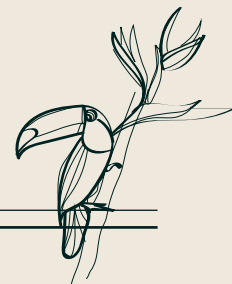
curry-kokoscrème | jonge groenten | granaatappel | tomatencrumble | gepofte tomaat | witte kool zoetzuur

POMPOEN RISOTTO V / 19,00

geitenkaas | rucola | pompoen pitten | gepofte pompoen



DESSERT KAART



*Toeslag €2,50 hotelarrangement

DESSERTS

DAME BLANCHE / 7,50

vanille roomijs | mousse |
chocoladesaus | slagroom

MONT BLANC / 8,50

vanille roomijs | advocaat |
chocoladesaus | slagroom

CAFÉ GLACÉ / 8,50

vanille roomijs | koffie-karamelsaus | slagroom

SCHWARZWALDER / 9,50

vanille roomijs | chocolade cake | kersen

GEZOUTEN KARMEL

MERINGUE / 9,50

chocolade roomijs | banaan |
gesuikerde noten

WITTE CHOCOLADE MARQUISE / 9,00

sinaasappel sorbetijs | meringue |
pure chocolade

KAASPLANKJE / 13,50*

Mared sous | Fontina | Oudwijker Lazuli |
Le Baron | kletzenbrood | vijgenjam | walnoten

BIJ DE KOFFIE

APPELTAART / 4,75

slagroom

STICKY TOFFEE / 5,50

koffie | kardamom

CHOCOLADEROTSJES / 5,50

granaatappel | cranberry | hazelnoot

KOKOS-LIMOEN CUPCAKE / 5,50

walnoten | sinaasappelfrosting

MACARONS / 4,00

3 stuks | diverse smaken

WARME DRANKEN

KOFFIE / 3,00

CAPPUCCINO / 3,25

ESPRESSO / 3,00

ESPRESSO MACCHIATO / 3,25

DUBBELE ESPRESSO / €4,25

LATTE MACCHIATO / 3,75

KOFFIE VERKEERD / 3,75

WARME CHOCOLADEMELK / 3,50

THEE (PURITEA) / 3,00

VERSE MUNT THEE / 3,75

VERSE GEMBER THEE / 3,75

