

5 april t/m 18 april

Voorgerechten

Bij de voorgerechten serveren wij u brood, boter en olijfolie

Bisque met coquille en prei € 15

Tataki van Albacore tonijn met zoetzure komkommer, baba ganoush en sesamkrokantjes € 13

Kalfsrosbief van het staartstuk met koolrabisalade, morillemayonaise en bruschetta met oude kaas € 12

Waldorfsalade met eryngii van de Green Egg, in panko gefrituurd ei en kruidensla € 11

Salade parelhoen met Ibérico ham, melousse uitjes, gemarineerde radijs en mosterdsaus € 12

Hoofdgerechten

Zalm, ovenbereide zalm met een stampotje van andijvie, gele en rode bietjes en mosterd-botersaus € 20

Runder-ribeye van de Big Green Egg met creoolse bonen, pommes pont neuf en bearnaisesaus € 26

Parelhoenfilet met krielaardappel, geroosterde pompoen, courgette en een morillesaus € 22

Zeebaars, op de huid gebakken zeebaarsfilet met pasta à la bouillabaisse en platte peterselie € 24

Op verzoek bereidt onze keuken ook creatieve, vegetarische hoofdgerechten.

Nagerechten

Kaas, 5 verschillende kaassoorten met kletzenbrood € 10

Bloedsinaasappel met honingsabayon en vanille-ijs € 9

Koffie Friandries, koffie met vier bonbons van chocolaterie Friandries, bekend om hun presentatie en smaakcombinatie € 8

Crème brûlée met rood fruit € 9,50

22 maart t/m 4 april

Voorgerechten

Bij de voorgerechten serveren wij u brood, boter en olijfolie

Bisque met coquille en prei € 15

Tataki van Albacore tonijn met zoetzure komkommer, baba ganoush en sesamkrokantjes € 13

Kalfsrosbief van het staartstuk met koolrabisalade, morillemayonaise en bruschetta met oude kaas € 12

Waldorfsalade met eryngii van de Green Egg, in panko gefrituurd ei en kruidensla € 11

Salade parelhoen met Ibérico ham, melousse uitjes, gemarineerde radijs en mosterdsaus € 12

Hoofdgerechten

Zalm, ovenbereide zalm met een stampotje van andijvie, gele en rode bietjes en mosterd-botersaus € 20

Runder-ribeye van de Big Green Egg met creoolse bonen, pommes pont neuf en bearnaisesaus € 26

Parelhoenfilet met krielaardappel, geroosterde pompoen, courgette en een morillesaus € 22

Zeebaars, op de huid gebakken zeebaarsfilet met pasta à la bouillabaisse en platte peterselie € 24

Op verzoek bereidt onze keuken ook creatieve, vegetarische hoofdgerechten.

Nagerechten

Kaas, 5 verschillende kaassoorten met kletzenbrood € 10

Bloedsinaasappel met honingsabayon en vanille-ijs € 9

Koffie Friandries, koffie met vier bonbons van chocolaterie Friandries, bekend om hun presentatie en smaakcombinaties € 8

Tonkabonen-panna cotta met purechocolademousse en ananas € 9,50

Mucebert