

## 3 mei t/m 16 mei

### 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

Asperges met roergebakken spinazie, brioche, krokant ei, bearnaisesaus en oude kaas € 11

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

### Hoofdgerechten

Zalm, ovenbereide zalm met asperges, rösti, spinazie en Hollandaisesaus € 21

Runderbavette van de Green Egg met witlof, gegratineerde aardappel en salsa verde € 25

Eendenborst met geroosterde groene asperge, keeltjesstamp, shiitake en rode ui € 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

Lambada-aardbeien met sabayon en vanille-ijs € 9,50

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

Muffin van blauwe bessen met yoghurtijs € 9

## 19 april t/m 2 mei

### 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

Asperges met roergebakken spinazie, brioche, krokant ei, bearnaisesaus en oude kaas € 11

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

### Hoofdgerechten

Zalm, ovenbereide zalm met asperges, rösti, spinazie en Hollandaisesaus € 21

Runderbavette van de Green Egg met witlof, gegratineerde aardappel en salsa verde  
€ 25

Eendenborst met geroosterde groene asperge, keeltjesstamp, shiitake en rode ui €  
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

Lambada-aardbeien met witte-chocoladesabayon € 9,50

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

Semifreddo van amandel met gekarameliseerde appel € 9

*Mucebert*