Koude voorgerechten

Carpaccio van het Waardse rund met gemengde salade, schilfers van
Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes en rucola-pesto
€ 10,50

Drieluik van Noorse zalm:
In de rookoven gegaarde 'pulled' Noorse zalmfilet met een salade van
Hollandse asperges, veldsla en bieslookcrème
Gebakken zalmfilet met roergebakken spinazie en Hollandaisesaus
Roosje van gerookte zalm met wasabiroom
€ 12,50

-vegetarisch-
Groene salade met zachte blauwaderkaas, stukjes appel,
gehakte walnoten en bleekselderij, geserveerd met frambozenvinaigrette
€ 9,00

Proeverij van kalf:
Spies van rosbief met dressing van Aceto Balsamico
Kroket van kalfswang met truffelmayonaise
Krokant gebakken zwezerik met appelcompote en Calvadossaus
€ 13,50

Salade met groene asperges en Hollandse asperges
geserveerd met gekruide lamsham en dressing van lente-ui
€ 9,75

-vegetarisch-
Gemengde salade met rucola en grove ratatouille van paprika, aubergine,
courgette en ui, gebrande walnoten, pijnboompitjes en notendressing
€ 9,25

Parade van asperges:
5 verschillende aspergegerechtjes, warm en koud,
speciaal geselecteerd door chef-kok Peter Ponsioen
€ 14,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Soepen

Dubbelgetrokken runderbouillon met groene kruiden
€ 5,95

Romige soep van Dijonmosterd met uitgebakken spekjes
€ 5,95

-vegetarisch-
Romige aspergesoep met tartaar van scharrelei en gehakte peterselie
€ 5,95

Warme voorgerechten

-vegetarisch-
Stoofpotje van groene asperges en Hollandse asperges met Tynjetaler
€ 10,00

Gebakken coquilles St. Jacques geserveerd
met gegrilde Hollandse asperges en kruidensabayon
€ 13,75

Gebraden kalfszwezerik geserveerd met appelcompote en Calvadossaus
€ 13,75

Vegetarische hoofdgerechten

Gegrilde Hollandse asperges en groene asperges begeleid door
aardappelmousseline en luchtige Hollandaisesaus
€ 20,50

Buideltje van roomboterbladerdeeg gevuld met risotto, gerijpte geitenkaas,
gegrilde paprika en spinazie, begeleid door walnotencrunch,
gepofte cerisetomaatjes en een stroop van Aceto Balsamico
€ 20,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!

Vis hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet begeleid door in witte vermout gestoofde Hollandse asperges, kruidenmousseline en saus van Noilly Prat
€ 22,50

Spies van gepelde scampi's en coquilles St. Jacques geserveerd met spinazierisotto, geglaceerde bospeen en kruidensabayon
€ 23,50

Gebakken Noorse zalmfilet geserveerd met peterselie-aardappeltjes, Hollandse asperges en saus van witte wijn
€ 21,50

Vlees hoofdgerechten

Tournedos van de ossenhaas begeleid door een stamppotje van rucola en Stilton, geserveerd met een saus van rode port
€ 28,50

Op klassieke wijze geserveerde Hollandse asperges:
Hollandse asperges met peterselie-aardappeltjes, gekookte boerenham, tartaar van scharreleieren en geklaarde boterjus
€ 22,50

Gebakken parelhoenfilet begeleid door risotto met gestoofde paddestoelen, roergebakken spinazie en truffelsaus
€ 23,50

Biologische runderentrecote van de Veerstalhoeve te Gouderak, geserveerd met gebakken Nicola-aardappeltjes, grove ratatouille van geroosterde paprika, aubergine en courgette, begeleid door kruidenjus
€ 22,50

Filet van het Nieuw-Zeelands lam geserveerd met Parmezaanse kaas mousseline, Hollandse asperges en saliesaus
€ 24,50

Heeft u een allergie of een dieet? Meld het ons!