



Hartelijk welkom in ons restaurant.

Onze menukaart is met grote zorg samengesteld en onze witte brigade is er alles aan gelegen het u naar uw zin te maken.

*Wij hopen dat u een plezierige
en vooral smakelijke avond zult hebben.*

*Mocht u toch vragen of opmerkingen hebben,
schroomt u dan niet ons dat te melden.*

*Uit onze á la carte gerechten kunt u uw eigen menu samenstellen.
Natuurlijk zijn de gerechten ook afzonderlijk te bestellen.*

Menu

Twee gangen € 29,50

Drie gangen € 37,50

*NB: Heeft u een allergie of een overgevoeligheid, meldt u het aan onze
bediening en wij houden er graag rekening mee.*

Voorgerechten (€ 13,-)

Huis-gemarineerde zalm met een tzatzikisaus, wasabi-mayonaise en radijs.

Coquilles St. Jacques met een puree van doperwten, kaviaar en een venkel-proseccosaus.

Carpaccio van runderlende met gefermenteerd mosterdzaad, Parmezaanchips en een truffelmayonaise.

Gegrild buikspek met kimchi (gefermenteerde groenten volgens Koreaans recept) en een puree van witte bonen.

Charcuterie: diverse soorten vleeswaren waaronder; droge worst, ossenworst, gerookte rib-eye, wildpaté, olijven en Old Amsterdam.

Salade van quinoa met gegrilde paprika, fetakaas en een puree van zwarte bonen.(Vega, ook vegan te bestellen)

Gegrilde aubergine met een aioli van lavasolie, hummus, granaatappel en pistache. (Vega, ook vegan te bestellen))



Soepen (€ 9,50)

Groninger mosterdsoep met spekjes. (ook vegetarisch verkrijgbaar)

Gebonden bisque met rouille en garnalen.

Hoofdgerechten (€ 23,-)

Op de huid gebakken zalmfilet met salsa verde, tagliatelle en een romige saffraansaus.

Op de huid gebakken filet van zeebaars met een saffraan risotto, kroepoek en een saus van garnalen.

*Gegrilde tournedos met Roseval aardappelen en een tijmsaus.
(Supplement Euro 5,-)*

Zacht gegaarde Eilander sukade met een puree van truffelaardappel en een stoofpeertje.

*Lamsfilet in een kruidenkorst met Roseval aardappelen.
(Supplement Euro 5,-)*

Parelhoen met een puree van truffelaardappel en een saus van paddenstoelen.

Gegrilde knolselderij met puree van aardpeer en schuim van bloemkool. (Vegetarisch)

*Al onze hoofdgerechten
worden geserveerd met heerlijke seizoens-groenten.*

*Extra bij te bestellen:
Frieten met mayonaise € 4,50
Frisse salade € 4,50*



Nagerechten (€ 10,50)

Chocolade lavacake met karamelsaus en een gel van rode bessen, karamelijs en een crunch van espresso.

Pistache tiramisu met een gel van druiven en een crunch van witte chocolade.

Vanille roomijs met witte chocolade, Oreo koekje en bosbessensaus.

Vegan Red Velvet met vegan room, gel van witte perzik en granaatappel. (Vegan)

Kaasplankje met 4 internationale kazen, geserveerd met Kletzenbrood en een vijgenconfiture. (supplement €3,50)

Kindergerechten

Uiteraard worden ook onze jeugdige gasten niet vergeten, en heeft onze chef een aantal gerechten voor de lekkere eters.

Poffertjes met poedersuiker. € 5,50

Spaghetti met gegrilde kip en pestosaus. € 9,50

Kroket met frietjes, appelmoes en mayonaise. € 10,50

Krokante kipschnitzel met frietjes, appelmoes en mayonaise. € 13,50

*Op de huid gebakken zalmfilet met frietjes, appelmoes en mayonaise.
€ 15,50*