

Menukaart

Voorgerechten

Tonijn

tartaar van Tonijnfilet met zoet zure groenten, limoen, avocado geserveerd met een crème van boerenyoghurt en dille

Carpaccio

dun gesneden kogelbiefstuk met zongedroogde tomaatjes, rucola, gebrande pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en dressing van olijf en basilicum

Buffel mozzarella

mozzarella met gepofte tomaten, gele paprikasalade, crème van avocado met basilicum, olijven en veldsla

Gerookte zalm

salade van jonge bladsla, venkel, gerookte zalm, zoetzure komkommer en een mosterd- dille dressing

Soepen

Kreeftensoep

licht gebonden kreeftensoep met roomkraag

Tomatensoep

licht gebonden soep van Pomodori tomaten en basilicum

Groentensoep

boeren groentesoep met balletjes en tuinkruiden

Zoete aardappelsoep

zoete aardappelen en schuim van kokos en zomertruffel

Tussengerechten

Risotto

romige risotto met kokosmelk, shiitake, bloemkool en hazelnoot

Gegrilde coquille

coquilles gegrild op pasta met bloemkool, doperwten en
hollandaisesaus (meerprijs € 4,00 p.p)

Zeebaars

op de huid gebakken zeebaars met groente spaghetti,
ijstpasta en een zoetzure saus

Reuze gamba's

gamba's in knoflookolie gebakken met citroen risotto,
spinazie en kreeftensaus

Ossenstaart

zacht gegaarde ossenstaart met kabeljauw,
pastinaak, wortel met witte wijn saus

Hoofdgerechten

Zalmfilet

Noorse zalmfilet op het vel gebakken op romige aardappelmousseline, kreeftensaus met passend groentegarnituur

Kabeljauw

kabeljauwfilet op de huid gebakken op aardappelpuree met spinazie, Hollandaise saus met passend groentegarnituur

Kalfsentrecote

gegrilde kalfsentrecote met een ratatouille van courgettes, paprika en rode ui met aardappeltjes en rozemarijn

Varkenshaas

medaillons van varkenshaas met aardappeltaart, seizoen groenten en een bospaddenstoelen saus

Tournedos

tranches botermalse ossenhaas met groene groenten in rauwe ham, aardappelgratin en krachtige rode wijnsaus (meer prijs € 4,50 p.p.)

Portobello

portobello gevuld met aubergine, sjalot, geitenkaas en zontomaten geserveerd op truffel risotto met passende groenten

Funghi i sedona rapa

lasagne van verse pasta, paddestoelen, geitenkaas en geroosterde knolselderij, met gepofte tomaat en gegrilde asperges

Dessert

Kwark

kwarkmousse met vanille, gemarineerd rood fruit en vanille-ijs

Lava cakeje

chocolade lava cakeje met slagroom, vanille-ijs, chocolade decoratie

Champagne

feestelijk dessert van champagne mousse, vanille, frambozen en merengue

Chocolade

mousse van pure chocolade geserveerd met kersen,
vanilleparfait en krokant van amandel

Kaasplateau

diverse Nederlandse en buitenlandse kazen
met rogge brood, appelsiroop en druivensalade