

Broodmandje met kruidenboter en olijventapenade € 4.50

*Bread basket with herb butter and olive tapenade*

### **Voorgerechten / Starters**

Soupe de chatâignes. Romige kastanjesoep met paddenstoelen € 7.50

*Creamy chestnuts soup with mushrooms*

**vegetarian**

Zuppa di pomodoro. Italiaanse tomatensoep € 7.50

*Italian tomato soup with basil oil*

**vegetarian**

Involtini di zucchini. Courgette met geitenkaas en walnoot € 9.50

*Courgette roll filled with goat cheese and walnut*

**vegetarian**

Roquefortsalade met noten, aardbeien en frisse dressing € 12.50

*Salad with Roquefort, nuts, strawberries and light dressing*

**vegetarian**

Carpaccio van licht aangebraden runderhaas met parmezaan en truffelsaus € 12.50

*Seared beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and truffle sauce*

Licht aangebraden tonijn gemarineerd met sojasaus, sesam en maanzaad € 12.50

*Slightly seared tuna fish marinated with soy sauce, sesame and poppy seeds*

### **Hoofdgerechten / Main Course**

Passera di mare e salmone. Scholfilet gevuld met zalm en garnalensaus € 18.50

*Fillet of Plaice filled with salmon and shrimp sauce*

Gegrilde runder ribeye met Bordelaisesaus € 18.50

*Grilled beef rib eye with Bordelaise sauce*

Gnocchi di patate. Aardappel pasta met gorgonzola en romanesco € 18.50

*Potato dumplings with gorgonzola and romanesco  
vegetarian*

Tarbotfilet op bedje van spinazie met saffraansaus €24.50

*Fillet of turbot served with spinach and saffron sauce*

Ossenhaas Rossini met foie gras, truffel en Périgueux-saus  
€24.50

*Fillet of beef Rossini served with foie gras, truffle and Périgueux sauce*

#### **Our signature dish:**

Poulet Noir. Kip roulade gevuld met eendenlever, paddenstoelen en truffelsaus €24.50

*Poulet Noir. Free range chicken stuffed with foie gras, mushrooms and truffle sauce*

#### **Our topper:**

Huisgemaakte tortelloni gevuld met bospaddenstoelen en zwarte truffel €  
24.50

*Homemade tortelloni stuffed with forest mushrooms and black truffle*

**\*Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappels en seizoen groenten**

**\* Main dishes are served with potatoes and season vegetables**

### **Nagerechten / Desserts**

Witte chocolade crème brulee € 6.50

*White chocolate crème brulee*

Gelato ai tre colori van mango, zwarte bes, citroen sorbet ijs en wodka € 6.50

*Gelato ai tre colori with mango, blackcurrant, lemon ice cream and vodka*

Tiramisu. Klassieker met Chocolade en amaretto ijs € 8.50

*Tiramisu-heaven for lovers of the cocoa with amaretto cream*

Citroentaart met sinaasappel ijs € 8.50

*Lemon tart with orange ice cream*

Europees kaasplateau met harde, zachte en blauwe kazen €  
8.50

*European cheese plate selection of soft, hard and blue cheese*

**Please note that the dishes or ingredients above may change from time to time due to market availability.**



Password : *Alexander*

### **3 gangen keuzemenu € 25.00 / 3 course choice menu € 25.00**

#### **Voorgerechten / Starters**

Soupe de chatâignes. Romige kastanjesoep met paddenstoelen **vegetarian**  
*Creamy chestnuts soup with mushrooms*

Zuppa di pomodoro. Italiaanse tomatensoep **vegetarian**  
*Italian tomato soup with basil oil*

Involtini di zucchini met geitenkaas, parmezaan, en walnoot **vegetarian**  
*Courgette roll filled with goat cheese, parmesan, and walnut*

#### **Hoofdgerechten / Main Course**

Passera di mare e salmone. Scholfilet gevuld met zalm en kreeftensaus  
*Fillet of Plaice filled with salmon and lobster sauce*

Gnocchi di patate. Aardappel pasta met gorgonzola en romanesco **vegetarian**  
*Potato dumplings with gorgonzola and romanesco*

Gegrilde runder ribeye met Bordelaisesaus  
*Grilled beef rib eye with Bordelaise sauce*

#### **Nagerechten / Desserts**

Witte chocolade vanille crème brulee  
*White chocolate vanilla crème brulee*

Gelato ai tre colori van mango, zwarte bes, citroen sorbet ijs en wodka

*Gelato ai tre colori with mango,*

*blackcurrant, lemon ice cream and vodka*

**Please note that the dishes or ingredients above may change from time to time due to market availability.**



Password: *Alexander*