

Voorgerechten

Salade geitenkaas: groene salade met geitenkaas, rode biet en gedroogde vijg	12,50
Runder Carpaccio met parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en eentomatendressing	13,50
Garnalencocktail van Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus	14,50
Trio van vis: gerookte zalm, gerookte paling en een rillete van makreel en kabeljauwlever	14,50
Ganzenlever paté en magret de canard met gedroogde wildzwijnsham en rode uiencompôte	14,50
Asperge salade; asperges met lamsham en een sinaasappeldressing	13,50
Proeverij van asperges met gamba, een pannacotta van asperge & magret de canard, lamsham en gerookte zalm	15,50
Heldere groentesoep met rundvlees en balletjes	6,50
Tomatensoep met room en balletjes	6,50
Heldere kippensoep met vermicelli	6,50
Bisque van grijze garnalen, licht gebonden met Hollandse garnalen	8,50
Lichtgebonden aspergesoep met aspergepunten	6,50

Kindermenu

Kopje tomatensoep, knakworstje, kroketje, biefstukje of schnitzeltje en een kinderijsje (zonder soep € 9,75)	13,50
---	-------

Seniorenmenu

Onze hoofdgerechten kunt u met 2 personen bestellen tegen een toeslag van € 7,50 op het hoofdgerecht.

Asperges

Hoofdgerechten met Asperges

Noorse zalm met asperges, krieltjes, gekookt scharreleitje, botersaus & Hollandaisesaus	23,50
Gelderse achterham met asperges, krieltjes, gekookt scharreleitje, botersaus & Hollandaisesaus	22,50
Kalfszwezerik met asperges, krieltjes, gekookt scharreleitje, botersaus & Hollandaisesaus	27,50
Lamsrug filet met asperges, krieltjes, gekookt scharreleitje, botersaus & Hollandaisesaus	26,50
Ossenhaasmedaillon met asperges, krieltjes, gekookt scharreleitje, botersaus & Hollandaisesaus	26,50

Hoofdgerechten

Vlees

Tournedos Rossini* ^v ossenhaas en ganzenlever met Madeirasaus	34,50
Biefstuk van de haas* met pepersaus	29,50
Entrecôte van Black Angus* met kruidenboter	28,50
Boeren entrecôte* met gebakken champignons, uien, paprika en spekjes	31,50
Kalfslever met spek en uien	25,50
Wiener Schnitzel van het kalf met ansjovis en citroen	21,50
Lamsrug filet met rozemarijnsaus	25,50
Krokant gebakken kalfzwezerik met gebakken champignons	27,50

* Iers Black Angus rund, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland. Puur, mals en rijk van smaak

Wild

Reeboutfilet, rosé gebraden met rode wijnsaus, voor u aan tafel getrancheerd	26,50
--	-------

Halve Haan à la Bakker

Halve haan à la Bakker; met spekjes, uien, champignons, paprika en Franse frites	17,50
--	-------

Vis

Zeetong à la meunière, in roomboter gebakken	dagprijs
Noorse zalm met wilde spinazie en een Hollandaisesaus	21,50
Heilbot met Hollandse garnalen en een jus van grijze garnalen	24,50
Gamba & Coquille: asperges, gamba's en coquille Saint Jacques met een garnalenjus	23,50

Vegetarisch

Indische Curry van verse groentes geserveerd met jasmijn rijst	17,50
Asperge wit en groen à la flamande met krieltjes een gekookt scharreleitje en Hollandaisesaus	17,50
Risotto risotto met groentekroketjes, spinazie, gerookte amandelen en Parmezaanse kaas	15,50