



élevé



Chef de cuisine Mike Kalkman
presenteert u met trots onze menukaart.

Met veel ambitie en enthousiasme werken wij als team
dag in dag uit aan om pure en eerlijke gerechten voor
u te serveren.

Maître - Sommelier Afif Boughammoura vindt het
belangrijk om bij elk gerecht en naar ieders smaak een
passend wijnadvis te bieden. U kunt speciale wijnen los
per glas bestellen of ons wijnarrangement bij elke gang.

Vraag ons team om u te verrassen of adviseren!
Wij wensen u een culinair bezoek.

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen?
Laat het ons alstublieft weten.

Mike Kalkman



BIB GOURMAND MENU'S

3-GANGEN MENU 47.50

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert

4-GANGEN MENU 59.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |
dessert



CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

VOORGERECHT

COQUILLES (WARM EN KOUD)

kokos | wilde limoen |
gekonfijte knoflook | Colombo

of

MARBRÉ VAN HERT - EENDENLEVER

pompoen | ingelegde paddenstoelen |
pruimen | sherry

TUSSENGERECHT

ROGVLEUGEL

schorseneren | Lardo di Colonnata |
eekhoortjesbrood | hazelnoot | limoenblad

of

GELAKTE KALFSWANG

spitskool | kummel | zwezerik crunch |
trompette de la mort

HOOFDGERECHT

SNOEKBAARS

'barigoule' | koolrabi | quenelles | lavas |
champagne sabayon & beurre noisette

of

HERTEN RUG FILET & SUKADE

rode biet | tamme kastanje | kervelwortel |
25 jarige balsamico | foyotsaus

DESSERT

POMPOEN

tonkaboon | karamel | sinaasappel

of

SOUFFLÉ BANAAN

wilde limoen | crème cru |
melkchocolade | steranijs
Bereidingstijd min. 15 minuten.

GASTRONOMISCHE MENU'S

Menu's per tafel te bestellen. Ook als vegetarisch menu te bestellen.

3 gangen	47.50
4 gangen	59.50
5 gangen	75.00
6 gangen	85.50 (tot 20:00 uur te bestellen)
8 gangen	100 (tot 19:30 uur te bestellen)

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

Bestaat uw gezelschap uit 6 of meer gasten? Dan kunt u kiezen uit één van onze menu's.

VOORGERECHTEN

HUISGEMAAKT BROOD 9.50

brioche | Colombo mais | rozemarijn |
flûte | tapenade cèpes

EELHOORNTJESBROOD 17.50

rode biet | knolselderij | dragon | eidooier

COQUILLES (WARM EN KOUD) 19.50

kokos | wilde limoen |
gekonfijte knoflook | Colombo

FOREL & HARING KAVIAAR 19.50

venkel | aardappel | remoulade | saffraan

STEAK TARTAAR

FRIESE BLACK ANGUS 19.50

gekarameliseerde knolselderij | balsamico |
Friese oude kaas | zwarte ui

MARBRÉ VAN HERT -

EENDENLEVER 19.50

pompoen | ingelegde paddenstoelen |
pruimen | sherry

TUSSENGERECHTEN

TORTELLINI 17.50

paddenstoelen | broccoli | Friese oude kaas |
pijnboompitten | Colombo

BISQUE 17.50

rivierkreeft | zwarte knoflook | venkel | dille

IJSSELMEER BAARS 19.50

prei | gebrande mosterd | oester crème

GELAKTE KALFSWANG 19.50

spitskool | kummel | zwezerik crunch |
trompette de la mort

IBERICO FINGER & BUIK 18.50

hutspot | gebrande mosterd | Friese
appelstroop

OESTERS

Oester klassiek

4.25 st

Oester (warm geserveerd) | oester-limoen sabayon

4.25 st

HOOFDGERECHTEN VIS

SNOEKBAARS 34.50

'barigoule' | koolrabi | quenelles | lavas |
champagne sabayon & beurre noisette

ROGVLEUGEL 31.50

schorseneren | Lardo di Colonnata |
eekhoortjesbrood | hazelnoot | limoenblad

KABELJAUW 32.50

pompoen | risotto | Parmezaan parels |
luchtige knoflook laurier

HOOFDGERECHTEN VLEES

FAZANT & BOUT 32.50

pompoen | aardpeer |
brioche | specerijenjus

HERTENRUGFILET & SUKADE 37.50

rode biet | tamme kastanje | kervelwortel |
25 jarige balsamico | foyotsaus

OSSENHAAS & OSSENSTAART

FRIESE BLACK ANGUS 38.50

knolselderij | spruiten | eekhoortjesbroodjus

HOOFDGERECHTEN VEGA

RISOTTO 27.50

pompoen | paddenstoelen | Parmezaan parels |
luchtige knoflook laurier

ARTISJOK 27.50

aardpeer | winterpostelein | Frieslander |
jus de légumes

WIJNARRANGEMENT

PER GLAS 8.50

Bij al onze gerechten kunnen wij u een bijpassend glas wijn schenken.
Wij adviseren of verrassen u graag!

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



DESSERTS

POMPOEN 12.00

tonkaboon | karamel | sinaasappel

PURE CHOCOLADE 14.00

vijgen | arlette | vanille | ijswijn | kaneelfruit

SOUFFLE BANAAN 15.50

wilde limoen | crème cru |
melkchocolade | steranijs

Bereidingstijd min. 15 minuten.

KAAS 16.50

regionale en internationale kazen |
huisgemaakt noten en
vruchtenbrood | compote

FRIANDISES 7.00

4 stuks huisgemaakte lekkernijen

GRAND DESSERT 17.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen.
Bereidingstijd min. 15 minuten.*



*Heb je een leuke foto, ervaring of recensie?
Laat het ons weten!*