



# 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

#### FOREL & HARING KAVIAAR

kokosvenkel | aardappel | remoulade |  
saffraan | wilde limoen

*of*

#### STEAK TARTAAR FRIESE BLACK ANGUS

gekarameliseerde knolselderij | balsamico |  
Friese oude kaas | zwarte ui

### TUSSENGERECHT

#### BISQUE

rivierkreeft | zwarte knoflook |  
venkel | dille

*of*

#### TAMME EENDENBORST & BOUT

rode biet | tamme kastanje |  
vossenbessen | specerijenjus

### HOOFDGERECHT

#### KABELJAUW

pompoen | risotto | parmezaan parels |  
luchtige knoflook laurier

*of*

#### GELAKTE BRISKET & EENDENLEVER

aubergine | miso | paksoi | cevenne ui |  
jus van eendenlever

### DESSERT

#### SOUFFLÉ BANAAN

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

*of*

#### CRÈME BRÛLÉE

vijgen | arlette | pure chocolade |  
vanille | ijswijn | kaneelfruit

## 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

### 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

### COQUILLES (WARM & KOUD) 19.50

kokos | wilde limoen |  
gekonfijte knoflook | colombo

---

## TUSSENGERECHTEN

---

### TORTELLINI 17.50

paddenstoelen | broccoli | Friese oude kaas |  
pijnboompitten | Colombo

### GELAKTE KALFSWANG 19.50

spitskool | kummel | zwezerik crunch |  
trompette de la mort

### IJSSELMEER BAARS 19.50

prei | gebrande mosterd | oester crème

### BISQUE 17.50

rivierkreeft | zwarte knoflook | venkel | dille

### 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

---

**ZEEDUIVEL & OESTER 36.50**  
la ratte | prei |  
sabayon champagne & beurre noisette

**ROGVLEUGEL 31.50**  
schorseneren | Lardo di Colonnata |  
eekhoortjesbrood | hazelnoot | limoenblad

**KABELJAUW 32.50**  
pompoen | risotto | Parmezaan parels |  
luchtige knoflook laurier

---

## HOOFDGERECHTEN VLEES

---

**TAMME EENDENBORST & BOUT 32.50**  
rode biet | tamme kastanje |  
vossenbessen | specerijen jus

**OSSENHAAS & OSSENSTAART  
FRIESE BLACK ANGUS 38.50**  
knolselderij | spruiten | eekhoortjesbroodjus


**GELAKTE BRISKET &  
EENDENLEVER 36.50**  
aubergine | miso | paksoi |  
cevenne ui | jus van eendenlever

---

## 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

### KAAS 16.50

regionale en internationale kazen |  
huisgemaakt noten en  
vruchtenbrood | compote

### FRIANDISES 7.00

4 stuks huisgemaakte lekkernijen

### SOUFFLE BANAAN 15.50

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

### CRÈME BRÛLÉE 14.00

vijgen | arlette | pure chocolade |  
vanille | ijswijn | kaneelfruit

### 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!*