



élevé



Chef de Cuisine Mike Kalkman
presenteert met trots ons menu aan u!

Met ambitie en enthousiasme werkt ons team dag in,
dag uit om u pure en authentieke gerechten te serveren.

Maître-Sommelier Afif Boughammoura vindt
het belangrijk om bij elk gerecht de perfecte
wijnspijscombinatie aan te bieden, afgestemd op uw
persoonlijke smaak. U kunt speciale wijnen per glas
aanvragen of kiezen voor een wijnarrangementen.

Vraag ons team gerust om een verrassing of aanbeveling!

Wij wensen u een culinaire beleving toe.

Heeft u allergieën of speciale dieetwensen?
Laat het ons alstublieft weten!

Mike Kalkman



BIB GOURMAND MENU'S

3-GANGEN MENU 49.50

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert

4-GANGEN MENU 62.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |
dessert



CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

VOORGERECHT

COQUILLES

aardpeer | pompoen |
gerookte knoflook | wilde citroen

of

TERRINE VAN EEND & EENDENLEVER

hazelnoot | kweeper |
maple verjus | specerijen

TUSSENGERECHT

KABELJAUW & KREEFT

tortellini's | broccoli | colombo |
champagne Hollandaise

of

ANJOU DUIF

appel | pistache | witlof |
25 jarige balsamico

HOOFDGERECHT

RODE MUL & SCHAALDIEREN

risotto | pompoen | venkel |
luchtige saus van schaal- en schelpdieren

of

GELAKTE KALFSSUKADE & KALFSWEZERIK

gebakken bloemkool | kastanje |
krenten | Friese appelstroop

DESSERT

PURE CHOCOLADE PROEVERIJ

limoen | Pernod | krokante amandel |
sinaasappel | Grand Marnier

moelleux | vanille | ijswijn | steranijs
(warm geserveerd)

of

KAAS

regionale en internationale kazen | huisgemaakt
noten- en vruchtenbrood | compote

GASTRONOMISCHE MENU'S

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

3 gangen	49.50
4 gangen	62.50
5 gangen	75
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 vragen wij u een van onze menu's te kiezen.

VOORGERECHTEN

HUISGEMAAKT BROOD 9.50

rozemarijn | brioche | flûte | meergranen |
lavas-citroencrème | hazelnoot-citroen pesto

POMPOEN 17.50

eekhoortjesbrood | five spice | maple verjus

ZEEBAARS & GEROOKTE PALING 19.50

venkel | dille | Cevennes-ui | champagne

TERRINE VAN EEND & EENDENLEVER 22.50

hazelnoot | kweeper |
maple verjus | specerijen

GEROOKTE STEAK TARTAAR VAN FRIESE BLACK ANGUS 19.50

zure bom | kwartelei | Olde Fryske | truffel

TUSSENGERECHTEN

COQUILLES 22.50

aardpeer | pompoen |
gerookte knoflook | wilde citroen

GEKONFIJTE FOREL 21.50

Hollandse garnaal | wilde limoen |
knolselderij | kaviaar

IBERICO FINGERS 21.50

hutspot | gepofte aardappel | gebrande
mosterd | Friese appelstroop

OESTERS

Oester klassiek
4.50 st

Oester | knolselderij | limoen | truffel | kaviaar | noisette
5.00 st

HOOFDGERECHTEN VIS

RODE MUL & SCHAALDIEREN 36.50

risotto | pompoen | venkel |
luchtige saus van schaal- en schelpdieren

KABELJAUW & KREEFT 37.50

tortellini's | broccoli | colombo |
champagne Hollandaise

SNOEKBAARS & BUIKSPEK 36.50

spinazie | eekhoorntjesbrood |
Friese appelstroop | Riesling

HOOFDGERECHTEN VLEES

ANJOU DUIF 37.50

appel | pistache | witlof |
25 jarige balsamico

GELAKTE KALFSSUKADE & KALFSWEZERIK 36.50

gebakken bloemkool | kastanje |
krenten | Friese appelstroop

OSSENHAAS & TONG 39.50

boerenkool | mosterd | eekhoorntjesbrood |
gerookte sjalottensaus

HOOFDGERECHTEN VEGA

RISOTTO MET EEKHOORNTJESBROOD 29.50

Olde Fryske | spinazie | gerookte sjalot

LA RATTE GNOCCHI 29.50

aardpeer | spitskool | kummel |
truffel | Champagne Hollandaise

WIJNARRANGEMENT

PER GLAS 9

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

PEER 13.50

gepocheerde peer | melkchocolade |
limoen | popcorn | vanille

SOUFFLÉ & POMPOEN 16.50

kastanje | citrus | butterscotch | cassia

PURE CHOCOLADE PROEVERIJ 16.50

tiramisu | koffie | chocoladesorbet
panna cotta | limoen | Pernod |
krokante amandel | sinaasappel |
Grand Marnier

moelleux | vanille | ijswijn | steranijs
(warm geserveerd)

KAAS 17.50

regionale en internationale kazen |
huisgemaakt noten- en vruchtenbrood |
compote

FRIANDISES 7.00

4 stuks huisgemaakte lekkernijen

GRAND DESSERT 18.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen,
geserveerd met soufflé.
Bereidingstijd min. 15 minuten.*



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