

## Voorgerechten

Uiensoep met krokant spek en oude kaas crouton	15
Oester Zeeuwse tafeloester (6 stuks)	24
Oester Bells Isle (6 stuks)	33
Burrata met roodlof, pesto van piquillo pepers, pistache en croutons van zuurdesem	18
Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, rucola pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas	18
- Supplement: eendenlever	12
Dungesneden eendenborst met zoetzure rode biet en mousse van eendenlever	21
Hollandse garnalencocktail met bieslook, groene appel en een in tempura gebakken gamba	22
Gebakken coquilles met bloemkool, hazelnoot en saus van beurre noisette	24

## Tussengerechten

Gegratineerde paddenstoelen met brioche croutons	15
Langoustines met gebrande limoen	18
Lasagne van gestoofde kalfssukade, zolderspek en truffelbechamel	22

## Hoofdgerechten

Canneloni gevuld met spinazie, ricotta en pijnboompitten met saus van gerookte tomaat	28
Roodbaars met chorizo, doperwtjes en saus van vadouvan	34
Op de huid gebakken kabeljauw met saus van kappertjes, cornichons, citroen en peterselie	36
Kotelet van Braambrugs big met krokante varkenswang en Westmoreland saus	37
Tournedos met saus van beurre Café de Paris en little gem salade	39
Wisselend 3-gangenmenu	55
Wisselend 4-gangenmenu	65

## Desserts

Dame Blanche	14
Bosvruchten cheesecake met bramen en frambozen	14
Crème karamel taart	14
Kaasselectie met noten vijgenbrood en appelstroop	17
Bonbons voor bij de koffie	10

---

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.