

VOORGERECHTEN

Champignon-knolselderijsoep	€ 6,50
Gebakken champignons en geroosterde knolselderij hebben elkaar gevonden in deze verrukkelijke soep. Afgemaakt met een beetje kerrie-olie, wat peterselie en een paar plakjes champignon.	
Biobietensoep	€ 6,50
Een magnifieke soep, gebaseerd op gepofte rode biobiet met erin blokjes - <i>brunoise</i> - van appel, en erop een schuim gemaakt van Parmesaanse kaas, met daar weer op wat gesnipperde bieslook.	
Kalfssukade	€ 11,90
Langzaam gegaarde kalfssukade wordt lauwwarm gepresenteerd in het midden van het bord. Daaromheen is een klassieke huzarensalade opgesteld, maar dan eentje waarvan alle ingrediënten vers zijn bereid.	
Steak Tartare	€ 11,90
Een regelrechte brasserie-klassieker. A-la-minute gehakte kogelbiefstuk van het Bommelerwaards rund, een erkend streekproduct, wordt gemengd met augurk, kappertjes en ui. Koud geserveerd met een salade en een sous-vide gegaard ei.	
Thaise visballetjes	€ 11,90
Bereid van verse koolvis en Oosterse kruiden - licht pittig - en geïsoleerd met een zoetzure saus. De balletjes worden gefrituurd en geserveerd met een julienne van wortel, fijngesneden bosui, taugé, een heel klein beetje koriander en geroosterde sesamzaadjes. Bangkok aan de Dommel.	
Brie Frit	€ 11,90
Gepaneerde puntjes brie worden heel even gefrituurd en geserveerd met een cassisgelei op een knapperige salade. Als men de brie aansnijdt loopt de kaas er heel mooi uit. Het romige van de kaas contrasteert mooi met het frisse zoetzure van de cassisgelei.	
Rillettes de Maquereau fumé	€ 11,90
Rilette is een smeùige pastei, die van oorsprong van varkensvlees werd bereid. Wij maken hem echter van verse makreel - <i>Maquereau</i> -, die we in eigen rookoven hebben gerookt. Gepresenteerd op een carpaccio van rode biet met daar weer op wat groenten en salade.	

SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

Drie gangen	€ 36,90
Vier gangen	€ 46,90

HOOFDGERECHTEN

Schouderkarbonade	€ 21,90
Niet bepaald een standaard karbonaadje. Dit vlees is zeer langzaam gegaard, waardoor het on wijs ongeëvenaard mals is. Geserveerd met een huisgemaakte jus, een zogeheten <i>beurre noisette</i> met grove mosterd.	
Hazenrug	€ 27,90
De heilige graal van de wildkaart: de filet van de rug van een Hollandse haas. Geserveerd met een jus van rode wijn en vijgen, zodat de wildsmaak een héél klein beetje zoet meekrijgt.	
Tournedos Sublime	€ 24,90
Botermals is zacht uitgedrukt, dit vlees is het summum van malsheid. Het beste van het beste.	
Tournedos Rossini	€ 31,90
Gelijk aan de Tournedos Sublime maar dan afgemaakt met gebakken eendenlever.	
Rouleau de Poulet	€ 22,90
Een rouleau is een mooi klassiek gerecht uit de Franse keuken. Het is een gevuld vleesgerecht in de vorm van een rol. Wij maken hem van verse kippen die voldoen aan het Franse keurmerk 'label rouge'. Dit keurmerk staat garant voor het welzijn van de dieren, eerbied voor het milieu en een superieure smaakqualiteit. Naast cranberry-compote serveren wij er een jus bij die we zelf hebben getrokken uit de geroosterde karkassen.	
Beef Wellington	€ 25,90
Een culinair hoogtepunt uit de Engelse keuken: verse ossenhaas van superieure kwaliteit met een paddenstoelenfarce, omwikkeld met een koolblad en bladerdeeg.	
Wilt u graag gebakken eendenlever erbij?	€ 7,00
Kraakverse Vis	dagprijs
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
Eendenborst	€ 23,90
Heerlijk krokant gebakken filet van eendenborst. Geserveerd met een jus van rode wijn en vijgen, zodat de smaak van gevogelte een héél klein beetje zoet meekrijgt.	
Vegetarische surprise	€ 21,90
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een uitgebreide selectie van verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren deze winter zo'n zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid. Gezondheid!

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€ 7,90
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
Crème Brûlée	€ 8,90
Huisgemaakte crème van Tahitiaanse vanille, ook wel de Rolls Royce onder de vanilles genoemd. Deze crème wordt bestrooid met echte rietsuiker en vervolgens niet enkel-, maar drievoudig afgebrand. Dit levert een prachtige, goudbruine korst op.	
Kaasplankje	€ 8,90
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij Vlaams notenbrood en een vijgencompote. De nadruk ligt dit najaar op smaak en karakter. Er is zelfs één kaas bij die is verpakt in esdoornbladeren...	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
Tarte Tatin	€ 8,90
De gezusters Stéphanie en Caroline Tatin zijn de geestelijke moeders van dit omgekeerde appeltaartje. Wij gebruiken een Hollandse Elstar-appel en maken het geheel af met huisgemaakte appelstroop. Geserveerd met een bolletje amaretto-roomijs.	
Crêpes Suzette	€ 8,90
Een klassiek dessert uit de koker van de Franse chef-kok Auguste Escoffier. Hij droeg het op aan de toenmalige Prince of Wales, de latere koning Edward VII. Deze vond op zijn beurt dat die eer toe moest komen aan zijn tafelgenote <i>Suzette</i> . Het zijn flensjes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelsap en -schil. Geserveerd met een bolletje ambachtelijk vanille roomijs en geflambeerd met Cointreau.	
Snickers®	€ 8,90
Jawel, de reep, maar dan als dessert nagemaakt. Op een spongecake ligt een staaf chocoladeparfait, waarover een streep karamelfudge is getrokken. Daaroverheen zijn geroosterde, gezouten pinda's gesprekeld en kruim van pure chocolade.	
Petite Glacée	€ 3,90
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesaus en vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	