

Laat onze keukenbrigade jullie tijdens het diner verwennen met creatieve gerechten, met een knipoog naar de verfijnde keuken die met liefde & passie voor het vak met regionale producten worden bereid.

Kies a la carte of laat je verrassen door onze chef met het chefs menu!

We adviseren jullie graag over bijpassende wijnen bij elk gerecht.

## Chefs Menu

**3 GANGEN** **39.50**

*VOORGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT*

**4 GANGEN** **49.50**

*VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT*

**5 GANGEN** **59.50**

*VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | TUSSENGERECHT  
HOOFDGERECHT | DESSERT*

# Bites

---

## GENIETEN MET GERECHTJES OM TE DELEN

### BORRELMAATJES | 12.50

Een mix van diverse snacks met  
bijpassende sausjes

### BITTERBALLEN | 7.00

Bourgondiër bitterbal | grove mosterd

### KAASTENGELS | 5.95

Old Amsterdam kaastengel  
Chili saus | 6 stuks

### BORRELPLANK | 22.50

Een selectie borrel bites voor als je niet  
kunt kiezen, maar wel kunt delen!

Brood met smeersels | kaas blokjes |  
serrano ham | notenmelange | kaastwisters  
bitterballen | olijven | truffelfriet

### KIBBELING | 6.50

Krokante witvis | knoflookmayonaise

## Voor het eten

---

### SERRANO HAM | 9.50

Serrano ham | cornichons

### BREEKBROOD | 6.50

Desembol | bakkerij van Harberden |  
luchtig geklopt boter

### OESTERS | 14.50

Gegratineerde oesters | 3 stuks

### OLIJVEN | 4.50

Gemarineerde olijven

## Proeverij

---

### VAN AMUSES

#### PASTINAAKSOEP

Tijm olie | pastinaak ships

#### TARTELETTE

Gepekeld zalm | dille

#### TIJGERSOES

Pastinaak crème

#### TARTAAR

Aziatische style | ponzu

#### BITTERBAL

Oesterzwam bitterbal

| VANAF 2 PERSONEN | 21.50 p.p

OOK VEGETARISCH MOGELIJK

## Voorgerechten

---

### ZALM | 16.50

Gepekeld zalm | citrus – yoghurt crème | dille crème | dille olie

### CARPACCIO | 15.95

Truffelolie | aardappelkaantjes | krokante bacon | Parmezaanse kaas

### PASTINAAK | 7.50

Romige soep van pastinaak | tijm olie

### TARTAAR | 15.50

Runder tartaar | matsu dressing | bieslook | koningsboleet | bosui

### KABELJAUW | 17.50

Rouleau van kabeljauw | duindoornbes | bleekselderij | bospeen | beurre blanc

### POMPOEN | 15.50

Pompoen steak | pompoentoffie | pompoen pitten | pompoen beurre blanc

## Hoofdgerechten

---

### HERT | 29.50

Garnituur van knolselderij | wildjus

### RAVIOLI | 22.50

Bospaddenstoelen | paddenstoelen – truffel saus | Parmezaanse kaas

### ZEEBAARS | 21.50

Op de huid gebakken | wortel | Aardappelmousseline | beurre blanc

### STEAK | 23.95

Pastinaak crème | gepofte knolselderij | bundelzwam | jus de veau met tijm

### OSSOBUCO | 25.50

Aardappelmousseline | gremolata

### BURGER | 19.50

Beefburger | little gem | cowl sla | chipotle mayonaise | boerenkaas | frites

### KIPSATE | 21.50

Gebakken kipsaté | huisgemaakte pindasaus | cowl salade | frites

### RUNDERSCHNITZEL | 21.50

gebakken groente | stroganoff saus

### -VOOR ERBIJ-

PARMEZAANSE TRUFFELFRITES | 4.95

SIDE SALAD | COWLSLA | 3.75

VERSE FRITES | 3.75

## Voor de kids

---

VOOR DE KLEINTJES T/M 14 JAAR

KINDER STEAK | 16.50

Verse frites | jus de veau | appelmoes

FISH FOR KIDS | 17.50

Gebakken vis | verse frites | appelmoes

SNACK & FRITES | 10.25

Snack naar keuze | verse frites | appelmoes

Kroket | Frikandel | kipnuggets |

bitterballen | kibbeling

## Desserts

---

SORBET | 7.50

Framboos | citroen | sorbetijs | meringue

BOLLETJE IJS | 2.00

Keuze uit | vanille | bosvrucht | chocolade

Framboos | citroen | passievrucht

MACARON | 11.50

Bieten ganache | bieten gel | room ijs

GIESER WILDEMAN | 9.50

Stoofpeer | witte chocolade mousse |

kaneel | peren granite

KAASPLATEAU | 13.50

Een selectie van buitenlandse en regionale

kazen | appelstroop

TIP VOOR ERBIJ | Pedro Ximenez

## Na het eten

---

FRIANDISES | 9.50

Koffie of thee | 3 wisselende zoete

lekkernijen

SPECIAL COFFEE | 8.50

French coffee | Italian coffee | Spanish

coffee | Irish coffee