

## STARTERS

<b>Cream of roasted red bell pepper soup</b> <i>Romige soep van geroosterde paprika's</i>	7,50
<b>Freshley sculled scallops marinated in ponzu with earth of wild rice</b> <i>Verse St. Jacques coquilles gemarineerd in ponzo met een "aarde" van wilde rijst</i>	13,50
<b>Smoked salmon on grilled viking bread served with pickled red onions, Capers, watercress and a mustard cream</b> <i>Gerookte zalm op vikingbrood met ingelegde rode uien, kappertjes, waterkers en mosterdcreme</i>	12,50
<b>Veal charcuterie with cream of parsnip and almond powder</b> <i>Kalfs chartuterie volgens receptuur van het huis met een creme van pastinaak en amandelpoeder</i>	12,50
<b>Beef pastrami with homemade piccalilli and a baby leaf salad</b> <i>Runderpastrami met huisgemaakte piccalilli en baby sla</i>	10,50
<b>Beetroot "carpaccio" with different preparations of beetroot like a beet ball</b> <i>Carpaccio van biet met diverse bereidingen van hier waaronder een bieten-bitterbal</i>	7,50

## MAINS

<b>Tenderloin steak served with chicory, a potato mousseline and morel-port sauce</b> <i>Tournedoes met witlof, aardappelmousseline en een jus van morieltjes en rode port</i>	26,50
<b>Rib-eye steak with roasted vegetables, roseval potatoes and smoked garlic gravy</b> <i>Rib-eye steak met geroosterde groenten, roseval aardappel en een jus van gerookte knoflook</i>	22,50
<b>Breast of guinea fowl, pan fried star anise, garlic and honey on Japanese noodles</b> <i>Parelhoenfilet, gebraden met steranijs, knoflook en honing op Japanse noedels</i>	22,50
<b>Artisanal beef burger on toasted brioche bun, with "lazy wives" fries and side salad</b> <i>Ambachtelijke runderhamburger op een getoast brioche broodje met huisgemaakte frites en salade</i>	19,50
<b>Pan-fried cod fillet "meunière" style with potato mousseline and seasonal vegetables</b> <i>kabeljauwfilet "a la meunière" met aardappelpuree en seizoensgroenten</i>	22,50
<b>Sea bass fillet, squid risotto with pumpkin sauce and pak choi</b> <i>Zeebaarsfilet met inktvis risotto en pompoensaus en paksoi</i>	22,50
<b>Fresh Ravioli stuffed with grated almonds, bell peppers and Pecorino cheese</b> <i>Huisgemaakte ravioli met een vulling van paprika, amandelen en Pecorine kaas</i>	

# DESSERTS

**Intwentionaal cheese plate. We have some nice ports to accompany your plate!** 13,50  
*Internationaal kaasplateau; Wij adviseren u graag over een begeleidend glas port*

**“Petit” Grand Dessert; a selection of various sweet delicacies** 9,50  
*Ons “petit” grand dessert bestaande uit eem selectie van diverse zoete lekkernijen*

**Chocolate moelleux, served with vanilla ice cream** 9,50  
*“Moelleux au chocolat” met daarbij romig vanille ijs*

**Chocolate glazed dutch stroopwafel, Kit-kat style, with dried red fruit, lemon curd and yogurt ice cream** 12,50  
*Met chocolade gegelaceerd gedroogd rood fruit in stroopwafelbisquit, geserveerd met lemon curd en yoghurtijs*

**Allergens? Please ask our staff for more information!**  
*Allergenen? Vraag ons personeel voor meer informatie*