

WELKOM!

Wij verwelkomen jullie graag in ons restaurant voor pure verwennerij!

Wij vinden het fijn om het onze gasten naar de zin te maken en in de watten te leggen.

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 42.50

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

4 GANGEN 53.50

VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

5 GANGEN 65.50

*VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | TUSSENGERECHT
HOOFDGERECHT | DESSERT*

6 GANGEN 76.50

*VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | TUSSENGERECHT
TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT*

Bites

GENIETEN MET GERECHTJES OM TE DELEN

OLIJVEN | 4.50

Huis gemarineerde olijven

BITTERBAL | 9.50

Bourgondiër bitterbal | huisgemaakte mosterd mayonaise

BORRELMAATJES | 12.50

Een mix van diverse snacks met bijpassende sausjes

BREEKBROOD | 7.50

Breekbrood | luchtig geklopt boter | tapenade

KAASSTENGEL | 9.50

Old Amsterdam kaasstengel | chili mayonaise | 6 stuks

PASTRAMI | 11.50

Van rund | gerookt & gepekeld | gerookte mayonaise | toast

Voorgerechten

TACO | 13.50

Panna cotta van mais | gelei van langoustine | gel van mais | gebrande mais | limoenblad

-WIJNTIP- Domaine Roger Pabiot | Pouilly Fumé | Silex

GEITENKAAS | 13.50

Cilinder van rode biet | salade van geitenkaas & biet | framboos | gel van drop | zorri cress

LAM | 15.50

Lam | bulgur | gel van paprika | Ras el Hanout | zure room | munt | granaatappel

BISQUE | 9.50 **-GOERESE VISWEEKEN-**

Van Stellendamse garnalen | met Stellendamse garnalen | toast

Hoofdgerechten

QUICHE | 21.50

Van bospaddenstoelen | mousse van portobello | krokant van Parmezaanse kaas | krokante quinoa | schuim van cepes

RODE POON | 23.50 -GOERESE VISWEKEN-

Op de huid gebakken rode poon | diverse bereidingen van wortel | venkel tuille | anti boise

BUIKSPEK | 25.50

Langzaam gegaard buikspek | jus de veau | aardappelkaantjes | doperwten crème | aardappelmousseline | groene asperge | koolrabi

ZALM | 22.50

Op de huid gebakken zalmfilet | diverse groente | Beurre Blanc

MOSSELEN | 24.50 -SUMMER SPECIAL-

Gewokte mosselen | room | spek | rozemarijn | venkel | frites
-WIJNTIP- Poiron Dabin | muscadet

BURGER | 19.50

Van de Kamado | Birambi mayonaise | bacon | boerenkaas | sla | augurk | frites

-VOOR ERBIJ-

VERSE FRITES | 3.50

PARMEZAANSE TRUFFELFRITES | 4.95

SIDE SALAD | 3.50

Voor de kids

TOMATENSOEP | 6.50
Huisgemaakte tomatensoep | breekbrood

KINDER STEAK | 14.50
Verse frites | jus de veau | appelmoes

FISH FOR KIDS | 14.50
Gebakken vis | verse frites | appelmoes

SNACK & FRITES | 8.50
Snack naar keuze | verse frites | appelmoes
Kroket | Frikandel | kipnuggets | bitterballen

KINDERCOUPE | 5.00
Een heerlijk dessert met verschillende bolletjes ijs

Desserts

DUINDOORBES | 9.50 -GOEREESE VISWEKEN-
"3 lagen taart" | spongecake | mousse van duindoornbes | perzik | witte chocolade sorbet

SHORTBREAD | 9.50
Van Dolce de Ledge | vanille | honing | witte chocolade

PAVLOVA | 9.50
Schuim van bramen | rood fruit sorbet | frambozen | aardbei | bramen | merengue

FRIANDISES | 9.50
huisgemaakte bonbons en zoetigheden

KAASPLATEAU | 13.50
Een selectie van buitenlandse en regionale kazen | kletsenbrood | vijgencompote
TIP VOOR ERBIJ | Pedro Ximenez