

À la carte

15 oktober 2011

VOORGERECHTEN

8,50

Salade met avocado met op hooi gerookte heilbot en kerrie-citroenmayonaise
Soepje van aardpeer geserveerd met brood en venkelworstje
Huisgebakken Focciabrood met Blue de Wollega en frisse slasoorten
Bruchetta van Buffelmozzarella (Grootte Gast) en roze peper
Salade van boerderijeendenborstfilet met stroopje van kardemom, koffie en port

HOOFDGERECHTEN

19,90

TAART VAN SHI TAKES PADDENSTOEL EN PORTBELLA MET PARMEZAANSE KAAS

Stoofpotje van pastinaak en zoete aardappel met gebakken bio geitenkaas in kruidenkorstje
Op de huid gebakken zeebaars van saus van flespompoe en Zeeuwse mosselen
Biologisch gemarineerde ribeye met een saus van wilde paddenstoelen en sjalot
Malse lamsrumpsteak met citrusboter
Combinatie van eendeboutje en scharrel everzwijn met mosterd, appelstroop en rode uienhutney

NAGERECHTEN

7,50

Chocolade moussetaart met een topping van aardbei en frambozen coulis
Irish Coffee met room van tamme kastanjes
Tiramisu van spekkoeke en kweeperen
Koffie met verschillende taartpuntjes