

Voorgerechten

"Soul in the bowl" Roergebakken gamba's, sandwich van hertenham en Italiaans spek, garnalenkoekje, eendenloempia, yakitori spiesjes en kroketje van sucade	€ 13,50
"Ton sur Ton" van garnalen	€ 12,00
Rillette van gerookte zalm en gerookte paling met savoradressing	€ 11,75
Salade van in Sauternes gemarineerde ganzenleverkrullen met hertenham, Italiaans gekruid spek, gepocheerde peer en een dressing van prei en bieslook	€ 17,50
"HOLLANDS ROEM" Gerookte zalm, gerookte paling, mosselen en Hollandse garnalen	€ 13,50
Warme vijgen met basilicum in Parma verpakt , gesmolten geitenkaas en een reductie van oude port	€ 10,50
Carpaccio van Hollands rundvlees met spekjes, bieslook, pijnboompitten en Parmezaanskaas	€ 9,50
Krokant gebakken champignons "Dordogne" met warme knoflooksaus	€ 8,50
Geitenkaas en appel in filodeeg gebakken geserveerd met aceto balsamico stroop	€ 8,25
Zeeuwse oesters 4 **** per stuk	€ 3,75

Soepen

Tomatensoep van pomodoritomaten met basilicum	€ 5,00
Romige kreeftensoep met rivierkreeften staartjes en dragon	€ 6,50
Schuimige mosterdsoep met spekjes en gerookte kip	€ 5,50

Hoofdgerechten vis

Twee kleine tongen a la "Meuniere" met citroen en peterselieboter	€ 17,50
Paupiette van tongfilet en gamba's met worteljus en botersaus	€ 21,00
Met knoflook en citroen gebakken gamba`s geserveerd met aioli	€ 19,00
Zeeduivelfilet met gekonfijte wortel en een saus van kreeft, kerrie en oude kaas	€ 22,00
Zalm in katafideeg gebakken met paddenstoelen en een saus van mosterdzaadjes	€ 16,00
Krokant gebakken zeebaars met Bloemdaalse gele kool en een karamelsaus met sechuanpeper	€ 22,00
Kreeft & Gamba`s uit de oven met romige kruidenzwammen, fijne groenten en Parmezaanse kaas	€ 27,75

Hoofdgerechten vlees

Gebraden ossenhaas met hachee, rundvleeskroketjes, spinazie en eigen jus	€ 24,50
Fazantenborst aan het been gebraden met een fazantenkoekje, zuurkool, aardappelmousseline en jus	€ 19,50
Spiesje met medaillons van varkenshaas, kogelbiefstuk en kipfilet met "Stroganoffsaus"	€ 15,50
Hertenbiefstuk met "Hete bliksem" en een saus van crème de cassis, knolselderij en gele wortel	€ 21,00
Varkenshaas met gebakken "Trompet royal" en een saus van huisgemaakte piccalilly	€ 16,50
Open loempia met Tamme eend en krokant gebakken groenten	€ 15,75
Dun gesneden kogelbiefstuk met romige aardappeltaart en een crème van "Beurre café de Paris"	€ 16,00
Saté van varkenshaas met pittige pindasaus	€ 13,50

Hoofdgerechten vegetarisch

Parmigiani van courgette, tomaat en mozzarella met een romige saus	€ 13,50
Paddenstoelen risotto met geschaafde Parmezaanse kaas en gebakken spinazie	€ 12,50

Nagerechten

Romige bavaroise van rijstepap met warmeessen saus en appeltaartijs	€	5,50
Klassiek Frans appelgebak met vanille-ijs en kaneelsuiker	€	5,25
Victoria tompoes met Zwitserse room, seizoensfruit en bananenijs	€	6,00
Bokkenpootje van "Merinque Japonaise" en vanillecrème met bloedsinaasappelsorbet	€	5,50
Crème brûlée van "Tonkabonen" geserveerd met Docedi latte ijs	€	5,75
Tiramisu met zuppa inglese-ijs	€	5,50
Luchtige chocolademousse met vijgenmarscapone roomijs	€	6,00
"Sorbet" de klassieker, ijsbollen, vers fruit, frambozensaus, soda en slagroom	€	5,75
Weckpotje banketbakersijs voor de kleine trek	€	2,50
Harde en zachte kaassoorten met perenstroop en notenbrood	€	7,50

Koffie & Port

Rode port Ruby	€	3,50
Rode port L.B.V	€	5,50
Dessertwijn Muscat Beaume de Venise	€	3,80
Koffie met zoete lekkernijen	€	4,50
Hollandsche koffie Koffie met kaneellikeur	€	5,50
Irish koffie Koffie met Tullamore Dew whiskey	€	5,50
Spaanse koffie Koffie met Tia Maria	€	5,50
Italiaanse koffie Koffie met Amaretto	€	5,50
Franse koffie Koffie met Grand Marnier	€	5,50
Caribbean koffie	€	5,50