

Voorgerechten

Gravad lax

huïsgemarineerde zalm, mosterd dillesaus 14

Scampi's

Met pittige mangosalsa, koriander 13

Carpaccio van ossenhaas

Parmezaan, geroosterde tuinbonen, rucola, pesto 14

Gamba's al ajillo

gamba's op Spaanse wijze in de knoflookolie 13

Palet Hoogerheide

gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen, cocktailsaus 15

Kikkerbilletjes

gebakken in de knoflookboter 14

Kalfszwezerik

krokant gebakken met madeirasaus 15

Geitenkaas

omwikkeld met spek, honing en sesamkoekje 13

Thaise rode currysoep

Pikante soep, gamba's, shiitake, bosui, aanrader! 8

Tomatensoep

prei, gehaktballetjes en room 6

Kreeftenbisque

romig, met stukjes kreeft en een vleugje cognac 10

Heeft u een allergie? Meld het ons, we houden er graag rekening mee.

Hoofdgerechten vlees

Eendenborst

schorseneren- en dadelpuree, seizoensgroenten 22

Lamskoteletjes

van de lavasteengrill, knoflookmayonaise 25

Runderspies

gemarineerd en van de lavasteengrill, Argentijnse saus, aanrader! 18

Italiaans stoofvlees

salie, rozemarijn, knoflook, jeneverbes, puree, aanrader! 18

Aziatische buikspek

langzaam gegaarde buikspek, gamba's, rijst met groenten, hoisin saus 17

Bavette

een biefstuk met smaak, pepersaus 19

Rib-eye

gegrild op de lavasteengrill (300 gram), met chimichurri 24

Kogelbiefstuk

pesto, knoflook, pecorino, pijnboompitjes, spaanse peper, rucola 23

Mixed grill

biefstukje, varkenshaasmedallion, lamskotelet, spare rib, knoflooksaus 22

Ossenhaaspuntjes

*op Thaise wijze gemarineerde ossenhaas
gewokt in sesamololie met ananas en rijst (pittig)* 23

Cote à l'Os

van de lavasteengrill, 500 gram 33

Tournedos

met stroganoffsaus (200 gram) 29

Hoofdgerechten vis

Dorada

filet van dorade, gember, limoensap, soja en lente uitjes 22

Gamba's

in een tomaten knoflooksaus, pasta. (licht pikant) 23

Kabeljauw

op Italiaanse wijze, met pasta, pesto, tomaat, olijven, kappertjes en kaas 22

Visschotel

gebakken zeebaars, zalm, kabeljauw en gamba, bouillabaisesaus 25

Slibtongetjes

warme groenten, frites, remouladesaus 20

Bospaddenstoelen risotto, Vega

Shiitake, oesterzwammen, kastanjechampignons met seizoensgroenten 16

Keuzemenu:

Voorgerechten:

vitello tonnato, kalfsvlees met tonijnsaus

of foreltartaar met gerookte zalm

of uiensoep

of geitenkaas in wonton, chilisaus, Vega

Hoofdgerechten:

kabeljauw, bataat puree, kappertjes, zeekraal

of huisgemarineerde spare ribs

of bospaddestoelen risotto, Vega

of varkenshaas champignonroomsaus

of kangoeroe, gemarineerd op Oosterse wijze

Nagerechten:

coupe caramel, caramel-ijs met caramelsaus

of coupe advocaat

of crème brûlée

3-gangen 27,50

Desserts

Kaasplankje

selectie van speciaal voor u samengestelde kazen 11

Chocolade soufflé

luchtige soufflé met een hart van vloeibare chocolade 7

Flaugnarde

peren en bramen in de calvados, met beslag, uit de oven, met vanille-ijs 7

Dame Blanche

3 bollen vanille-ijs met warme callebaut chocoladesaus 8

Parfait

witte chocolade parfait met hazelnoot, aardbeiensaus en italiaans schuim 7

Coupe amarene

stracciatella- en amarene ijs en amarene kersen 7

Proeverijtje

diverse desserts samengesteld door de chef 10

Kinderijsje

vanille ijs, op een verrassende manier 5

Koffie compleet

Kopje nespresso koffie met allerlei lekkers en een likeurtje 7