



Vooraf

**BROODPLANKJE OF KNOFLOOKBROOD
OM ALVAST TE BEGINNEN?**
EENDENBORST 13,00

Gerookte eendenborstfilet met gekarameliseerde appel witlofpesto en gefrituurde prei

DE VISSERIJ 13,00

Gerookte forelflakes met krieltjessalade, artisjok, frisse granny smith appel

GELE BIETJES 11,00

Licht zoete biet met quinoa, crème fraîche, Brabander mais-croustons en vinaigrette van mandarijn

STARTERSPECIAL 15,00 P.P.

Shared starter, vijf kleine gerechtjes per persoon, vanaf 2 personen te bestellen

SPECIALS *Vindt u op ons krijtbord*

Hoofdgerechten

OUD-MACHERS RUNDERPOTJE 22,00

Brabantse runderstooft met sperzieboontjes, zilverui en een stampotje van zuurkool

RUWE DIAMANT 26,00

Brochette van diamanthaas in eigen melange gerubt met geroosterde paprika, courgette en crème van ras el hanout

TRUFFELWANGETJES 23,00

Slow-cooked varkenswangetjes in een jus van sjalot en truffel met een puree van aardappel en knolselderij

VICTORIAANSE TAGLIATELLE 24,00

Gebakken victoriabaars op tagliatelle verde met zongedroogde tomaat, basilicum en witte wijnsaus

JAVAANSE KIPSATÉ 22,00

Heerlijke kipsaté met traditionele pindasaus, geroosterde uitjes, kroepoek en natuurlijk atjar tjampoer

PADDENSTOELENPANNETJE 22,00

Bospaddenstoelen en aardappel met pittenmix, tomaat en ui, knoflookroom en bourgondische kruiden, gegratineerd met brie

Soep

POMODORI 7,00

met pesto, kaas, groenten en soepballen

FRANSE UIENSOEP 7,00

Klassieke uiensoep volgens verkregen recept uit de Provence met traditionele kaascroustons

Soepspecial

Chique wisselende soep, kijk eens op onze krijtborden 8,50

Onze Klassiekers

Start

CARPACCIO 13,00

Flinterdunne carpaccio met rucola, kaas, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat, olijven en truffelmayonaise

GAMBA'S PILPIL 12,00

Gamba's in knoflookolie met rode peper en verse koriander uit de oven met limoen en lekker brood van de grill om mee te dippen

Hoofd

SPARERIBS 21,00

Traditioneel recept, gerubt in een eigen kruidenmelange, gegaard en in een licht pikante marinade met een zoete afsmak

ROMIGE ZALM 23,00

Ovengegaarde zalmfilet met kruidenkaas, puree van doperwtjes en witte wijnsaus

GEVULDE COURGETTE 21,00

Met mais en gebakken kikkererwten Gegratineerd met grana padano. Met een sausje van geroosterde paprika en hummus om te dippen

ALLERGENEN

Meld bij ons uw allergie, dan verzorgen wij voor u een allergenen vrije maaltijd naar wens. Er wordt in onze keuken echter wel gewerkt met grondstoffen die allergenen bevatten. Hierdoor kunnen wij niet uitsluiten dat er door kruisbesmetting onbedoelde allergene ingrediënten of sporen daarvan in onze gerechten terecht komen.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



ORGANIC



SUGAR FREE