

voorgerechten

steak tartaar €17,50

van kalfsvlees met gebakken kalfshartzwezerik, gepocheerde kwarteleitjes, krokant spek, piccalillymayonaise en kruidensalade

2010 bodegas can feixas, blanc selecció, penedès, cataluña, spanje €5,75

tonijn €16,50

tonijn van sashimi kwaliteit, op oosterse wijze, geroosterd en gemarineerd, sesam mayonaise en sesam kletskep, oost-indische kers en linten van frisse komkommer

2009 maçon-villages, grand elevage, maison verget, bourgogne €7,25

konijnenpaté €14,50

rilette van tam konijn met appel, krullen van biologische ganzenlever en roggebroom, vinaigrette van kalfsjus en reductie van balsamico

2009 chardonnay, collovray & terrier, vin de pays d'oc, frankrijk €4,75

coquilles saint-jacques €18,50

gegrilde coquilles met crème van bloemkool, krokante aardappel en kip, groene kruiden vlinderpasta en schuim van waterkers

2010 château de fontenille, grand vin de bordeaux, entre-deux-mers, frankrijk €5,25

hoofdgerechten

vangst van de dag €dagprijs

wat de markt ons biedt,
met de bereiding die daar bij past

usa steak 'aberdeen angus' €26,50

rundersukade op klassiek amerikaanse wijze met compote van wortel en lamellen gemarineerde wortel, aardappel fondant, winterpostelein en vleesjus met rode wijn

2009 château de pennautier classique, caradès rouge, languedoc €4,75

hert 'balmoral castle' €27,50

'tournedos' van hert en gerookt spek met rolletjes spitskool, gestolde crème van peterselie wortel, gegrilde flespompoe met een hertenjus met port en vanille

2009 amant novillo, bodegas toresanas, toro, spanje €3,75

speenbig 'baambrugge' €27,50

gebraden ribbentjes, gestoofde wang en 'zeeuws' spek, compote van rode paprika, gekarameliseerde witlof, polenta koekjes, gebrande mosterd en jus met madeira

2008 shiraz, neagles rock, clare valley, australië €7,25