

Voorgerechten

- Sashimi** 9,95
van tonijn, Schotse zalm, zeewiersalade, sojasaus en Japanse mosterd
- Gerookte zalm** 7,85
met zalmsalade, ei, kropsla, toast en mierikswortelcrème
- Vitello tonnato** 8,85
kalfsvlees, tonijnmayonaise, croutons, ei, kappertjes en slaboeket
- Huisgerookte entrecote** 8,95
met rucola en truffelmayonaise
- Hollandse garnalencocktail** 9,25
klassieker van verse garnalen, kropsla, tomaat, ei, citroen, toast en cocktailsaus
- Carpaccio van de ossenhaas** 9,50
met Parmezaanse kaas, olijfolie, pijnboompitten, rucola, en truffelmayonaise
- Carpaccio Anno 1890** 10,75
carpaccio van de ossenhaas, eendenleverkrullen met een warme bospaddestoelensaus
- Soep van de week** 4,25
wekelijks wisselende seizoenssoep
- Tomatensoep** 4,50
met huisgemaakte gehaktballen
- Uiensoep** 4,75
met crouton van oude kaas
- Geitenkaasje** 7,75
met honing, appel, rucola, walnoten en spekjes
- Slakkenpannetje** 7,50
uit de oven met knoflook en oerbrood
- Grote garnalen** 8,95
in knoflookolie en peterselie gebakken
- Stokbrood** per mandje 2,50
met kruidenboter, olie en zeezout
- Daghap** 9,75
dagelijks wisselende dagschotel, die u kunt vinden op de borden of vraag er naar bij onze bediening
- Wij maken een dagelijks bepaalde hoeveelheid
verse daghappen dus op=op**
- Vegetarisch** 12,50
laagjes van gemarineerde courgette, aubergines, bospaddestoelen, krieltjes en bechamelsaus met pittige pommodori
- Geserveerd met een heerlijke groene salade**