

### Voorgerechten

#### **Carpaccio**

Van weiderund, croutons, pijnboompitten, olijfolie  
en oude boeren brokkelkaas van kaasboerderij Zuidgeest  
€ 10,50

#### **Entrecote**

Huisgerookt met rode uiencompote, kruidensla, knolselderijsalade  
en een lichte noten crème  
€ 11,50

#### **Coquille**

In schelp geserveerd Coquille, gedroogde pancetta, gegrild brioche brood en een  
vinaigrette van vanille en limoengras.  
€ 13,50

#### **Kreeft**

(uit het homarium)  
Gevuld met een kruidensalade, sjalot, crème fraiche  
en een sauce tartaar  
€ 15,00

#### **Groenten**

Gemarineerde en daarna gegrilde diverse groenten, kaaskoekjes  
en een pestodressing  
€ 10,00

**Soepen**

**Pomodori**

Licht gebonden soep van pomodori tomaat,  
crème fraîche en bosui  
€ 6,50

**Rund**

Dubbel getrokken runderbouillon met winterse garnituur  
€ 7,00

**Schaaldieren**

Bisque van Stellendamse garnalen, saffraan crème  
en gezouten bladerdeeg  
€ 8,50

**Vleesgerechten**

**Sukade**

Zacht gegaarde kalfssukade met een saus  
van rode port en morille  
€22,50

**Tournedos**

Gegrilde tournedos van de haas met een saus  
van rode biet en truffel  
€ 26,50

**Poulet Noir**

Scharrelhoender met een saus van gerookt spek en grove mosterd  
€ 25,50

**Visgerechten**

(onze vis word dagvers geleverd vanaf de afslag)

**Sliptong**

3 stuks gebakken a la meunière.  
€ 23,50

**Black Tiger**

Grote gebakken Black Tiger garnalen (gepeld) met een riesling botersaus.  
€ 23,50

**Kreeft 3/4**

(Uit het homarium)

Gegrild of gekookt met huisgemaakte frites en  
mayonaise op basis van 1<sup>e</sup> persing olijfolie

Heel € 29,00

½ kreeft € 21,50

**Vegetarisch**

Linguini "aglio e olio", peterselie, diverse geroosterde minigroentes  
en aan tafel geschaafde Grana Padano  
€ 21,50

**Dessert**

**Proeverij van desserts**

Proeverij van diverse soorten patisserie  
€ 10,00

**Cappuccino**

Pannacotta geperfumeerd met koffie  
en een schuimlaag van mint  
€ 7,00

**Boerenjongens**

Parfait van boerenjongens op een spiegel van advocaat  
€ 6,50

**Crème brûlée**

Met een bol boeren roomijs  
€ 6,50

**Koffiespecialiteiten**

**Irish coffee met Jameson**

€8,50

**French coffee met Cointreau of Gran Marnier**

€8,50

**Spanish coffee met Tia Maria**

€8,50

**Italian coffee met Amaretto**

€8,50

**D.O.M. met Bénédictine**

€8,50