

29,95

P.P.

## 3-GANGEN KEUZE MENU

*Keuze uit alle voor-, hoofd-  
en nagerechten*

### VOORGERECHTEN

9,50

#### **Geroosterde Black-Tiger shrimps**

in Piri-Piri saus met gemarineerde foccacia

#### **Carpaccio**

gemarineerd in groene kruiden, kletskopje van Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

#### **Flinterdun gesneden tonijn**

op krokant van filodeeg met ricotta crème, sesamzaad en wasabimayonaise

#### **Kalfstartaar**

met tonijnmayonaise en kletskopje van Old Amsterdam

#### **Buffelmozzarella**

met gemarineerde wilde tomaat, avocado en salsa verde van rucola

#### **Graved Lax**

gemarineerde rauwe zalm met zuurdesemkrokant en crème fraiche

#### **Salade bleu de Wolvega**

geroosterde hazelnoot, peer, druiven, pancetta en een duindoordressing

#### **Romige Pomodorisoep**

met een schuim van basilicum en grissini van oude kaas met maanzaad

*In geval van allergieën, geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht*

# HOOFDGERECHTEN

18,50

## **Steak Parck**

bavette met peperjus, chips en crème van pastinaak

## **Roodbaarsfilet**

met rozemarijn beurre blanc en crème van knolselderij

## **Aberdeen Black Angus burger** (rood gebakken)

op een geroosterde brioche bol met sambalmayonaise, bacon, zoete rode ui en cheddar

## **Op de huid gebakken schelvisfilet**

met stampotje van winterpostelein en beurre rouge

## **Salade met gegrilde aubergine**

gegrilde aubergine, munt, Jonagold, geitenkaas en toast van zuurdesem (vegetarisch)

## **Gebakken tournedos** (toeslag 6,50)

met kalfssukade, truffeljus en eendenleverkrullen

## **Ravioli**

gevuld met bospaddenstoelen, romige saffraan saus, Parmezaanse kaas en schuim van truffel (vegetarisch)

## **Carpaccio Grande**

met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

## **Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes**

Extra friet met mayonaise 3,00

Extra salade 3,00

Extra groente 4,50

*In geval van allergieën, geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht*

# DESSERTS

7,00

## Crème brûlée

met vanille ijs

*Tip: Grand Marnier*

*per glas: 5,50*

## Lemon cheesecake

met een bodem van Bastogne en frambozen gelei

*Tip: Pedro Ximinez sherry*

*per glas: 5,50*

## Wentelteefje van suikerbrood

met kaneelijs en crème Anglaise

*Tip: licor 43 cuarenta y tres*

*per glas: 5,50*

## Scroppino

shake van Cava, wodka en citroenijs

## Kaasplankje

met appelgel en notenbrood

*Tip: Late Botteld vintage port*

*per glas: 5,50*

## Brownie

met chocoladesaus en witte chocolade ijs

*Tip: licor 43 cuarenta y tres*

*per glas: 5,50*

---

# LIKEUREN

5,50

licor 43 cuarenta y tres

Grand Marnier

Cointreau

Baileys

Frangelico

Limoncello liquore

Tia Maria

Kahlua

Drambuie

Amaretto