

Chef's menu € 29,95 p.p.

Voorgerechten Starters

Aardappel-mosterdsoep met kipfilet stukjes en preiringen
Potato-mustard soup with chicken pieces and Leek rings

Doperwtensoepp met een coppa di parma/knoflookcroûton en peterselie-olie
Peas soup with a coppa di parma/garlic croûton and parsley oil

Salade van rode biet en rucolasla met een korstdeegcroûton, gevuld met geitenkaas, gebakken oesterzwam en een sinaasappel/honing dressing
Salad of Red beet and Arugula Salad with a crust dough croûton, filled with goat cheese, fried oyster mushroom and an orange/honey dressing

Frisse vissalade van rauwe Noorse zalm, gerookte forel en hollandse garnalen in een filodeegmandje afgemaakt met een mierikswortel/yoghurt mayonaise
Raw fish salad with fresh Norwegian salmon, smoked trout and Dutch shrimp with a Filo dough basket finished horseradish /yogurt mayonnaise

Plateau van vis; tonijntartaar, 2 in panko gefrituurde scampi's, 1 gegrilde coquille en in tempura gebakken zeekraal afgemaakt met een yoghurt/wasabi sausje
Plateau of fish; tuna Tartar, 2 in panko fried scampi, 1 grilled coquille and Samphire baked in tempura completed with a yogurt/wasabi sauce

Kalfsfricandeau met een salade van jonge bladsla en geraspte old Amsterdam kaas vergezeld door aceto-balsamicosaus en pijnboompitten
Veal fricandeau with salad and grated old Amsterdam cheese accompanied by aceto-balsamicosauce and pine nuts

Hoofdgerechten Main courses

Europese runderentrecôte van de grill met aardappeltaart en bospaddestoelenroomsaus waarin een vleugje knoflook en bacon
European beef entrecôte of the grill with potato cake and wild mushrooms cream sauce with a touch of garlic and bacon

Speenvarkenfilet met gestoofde groene kool en gebakken cantharellen met een rodeport/kalfssaus waarin een vleugje Limburgse mosterd
Suckling pig filet with stewed green cabbage and fried chanterelles with a red port/veal sauce where a touch of Limburg mustard

Roergebakken ossehaaspuntjes met aardappelpesto rösti geserveerd met een saus van rode wijn, parmaham en Amsterdamse uien
Stir-fried beef tenderloin tips with pesto potato rosti served with a sauce of red wine, Parma ham and onions

Mixed grill van rund, lam, kip en varkensvlees (200 gram) met keuze uit gebakken aardappelen of frites geserveerd met kerriemayonaise en koude knoflooksaus en verse groenten

Mixed grill of beef, lamb, chicken and pork (200 grams) with a choice of baked potatoes or French fries served with curry mayonnaise and cold garlic sauce and fresh vegetables

Gebakken slibtongetjes met een frisse salade en verse friet
Fried Dover soles with a fresh salad and french fries

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met tarte tatin van tomaten en venkel begeleid door een garnalen cocktailsaus

On the skin baked perch with tarte tatin of tomatoes and fennel accompanied by a shrimp cocktail sauce

Desserts *Desserts*

Wentelteeftjes van suikerbrood met warme kersen en yoghurt-bosvruchtenijs
"French toast" of sugar bread with hot cherries and yogurt-forestfruit icecream

Italiaanse zabaglione met gezoete vijgen, druiven en mandarijn
Italian zabaglione with sweetened figs, grapes and Mandarin

Proeverij van chocolade; chocolademousse (puur), chocolade ijs en een pannacotta van witte chocolade met een baileysaus

Tasting of chocolate; chocolate mousse (pure), chocolate icecream, white chocolate pannacotta and a Baileys sauce

Strudel van conference peer met walnotenijs en cointreauroom
Strudel of conference peer with walnuts ice and cointreau cream

Koffie/cappuccino of thee compleet met likeur naar keuze, leuk aangekleed met een bolletje ijs. Bij koffie, koffie-ijs en bij thee, citroenijs

Coffee/ tea complete with liqueur of your choice, decorated with a nice scoop of ice cream. Served with coffee, you get coffee icecream, with tea it's lemon icecream

Bij de hoofdgerechten van het menu staat bij de omschrijving welke garnituur u kunt verwachten.

Extra garnituur; verse friet in een puntzak of gebakken aardappelen is te bestellen voor € 2,50 per puntzak/bakje

De voorgerechten zijn ook los te bestellen. Prijs: € 8,95

The starters can be ordered separately. Price: €8,95

De hoofdgerechten zijn ook los te bestellen. Prijs: € 18,95

The main courses can be ordered separately. Price: € 18,95

De desserts zijn ook los te bestellen. Prijs: € 7,50

The desserts can also be ordered separately. Price: € 7,50