

Koude Voorgerechten

Tartaar van gerookte zalm met een mousse van mierikswortel	12,-
Taartje van kreeft en avocado	18,-
Visserslatijn; gerookte en gemarineerde zalm, gerookte paling, gerookte forel en makreel	15,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pesto	12,-
Vitello tonato; dungseden kalfslende met tonijnmayonaise en kappertjes	11,-

Salades

Warme geitenkaas met noten, spekjes en honingdressing	11,-
Salade caprese; mozzarella, tomaat en basilicum	9,50
Caesar salade met gebakken gamba's, ei, croutons, ansjovis en Parmezaanse kaas	12,-

Warme voorgerechten

Champignons in een krokant jasje met een knoflookroomsaus	9,50
Twee huisgemaakte garnalenkroketjes	10,-

Soepen

Romige kreeftensoep	8,50
Runderbouillon met reepjes gekruide flensjes	6,-
Boerengroentesoep met gestoofd rundvlees	6,-
Doesburgsche mosterdsoep met spekjes	6,50
Tomatensoep met partjes tomaat, balletjes en rijst	6,-

Vis

Tagliatelle met gamba's en een kreeftensaus	20,50
Twee gebakken sliptongen met remouladesaus	23,-
Biologische zalm op de huid gebakken met Hollandaise saus	21,50
Gebakken zeetong (450 gr)	32,50

Vlees

Haantje met kerriesaus	18,50
Kalfsoester met dragon-uiensaus	22,50
Tamme eendenborst met zomerse groenten en venkeljus	23,-
Krokant gebakken kalfszwezerik met morillesaus en doperwtencrème	27,-
Tournedos met stroganoffsaus	26,50
Schnitzel met spek, uitjes en champignons	18,50
Cordon bleu; schnitzel gevuld met ham en kaas	19,50
Varkenshaas met champignonroomsaus	22,-

Vegetarisch

Proeverij van vegetarische gerechten	18,50
Tagliatelle met portobello, groene asperges, spinazie en een saus van Fourme d'ambert	16,-

Voor de kinderen t/m 12 jaar

Klein kopje tomatensoep	3,50
Cocktail van vers fruit	5,50
Kleine carpaccio van ossenhaas	7,-
Mootje zalm	11,-
Kroketje of twee knakworstjes	5,50
Kipsaté met pindasaus en kroepoek	10,50
Hamburger	11,-

Aanbevolen wijnen

Domaine de la Baume, Viognier Elisabeth	glas	karaf	fles
Languedoc-Roussillon, Frankrijk	4,50	13,-	22,-

Het aromatische gevoel wordt voortgezet in de mond, versterkt door een kenmerkende volle smaak die overgaat in een frisse en kruidige finale.

Rood:

Pinotage Far and Near L' Avenir- Zuid Afrika	4,50	13,-	22,-
---	------	------	------

Een fruitige, sappige rode wijn. Het florale Pinot Noir component in deze wijn is zeer subtiel aanwezig, zonder afbreuk te doen aan de unieke Zuid-Afrikaanse stijl. Een lichte rode wijn boordevol frambozen, pruimen, rijpe rode kersen en een hint van donkere chocolade. Subtiële tannine

Voor een uitgebreide keuze aan wijnen verwijzen wij u naar de wijnkaart.

Desserts

Kaas met vijgencompote en notenbrood van bakker Ebbers	11,50
Met een glaasje vintage port	16,-
Chocolade panna cotta met rood fruit	8,-
Crème brûlée met Haagse hopjes ijs	7,50
Café Glacé; vanille ijs met koffie en koffielikeur	6,50
Coupe tropicale; passievrucht, citroen en mangosorbetijs met fruitsalade	7,50
Chipolata pudding met marasquinsaus	7,50
Dame blanche; vanille ijs met warme chocolade en advocaat	7,-
Scroppino; citroensorbet ijs met Prosecco en Vodka	6,50
Kinderijsje: Vanille ijs in een leuke beker om mee te nemen	3,50

Dessertwijn per glas

Viu Manent, Noble Semillon Botrytis selection, Colchagua Valley, Chili	4,50
Frisse aanzet, complexe geur van tropisch fruit, sinaasappel marmelade en botrytis. Vol zoet met een frisse en lange fruitige afdronk.	
Domaine de Valcros Banyuls Hors d'Age	4,50
Genuanceerd bouquet van pruimen en rozijnen. De smaak is vol zoet en eindigt warm.	

Koffie

Kopje koffie	2,75
Espresso	2,75
Cappuccino	2,75
Verse losse thee van Fleur de Café	2,75
Irish Coffee; met whiskey	6,95
French Coffee: met Grand Marnier	6,95
D.O.M Coffee: met DOM Benedictine	6,95
Spanish Coffee: met Tia Maria	6,95
Italian Coffee met Amaretto	6,95
Krentkoffie met Frangelico likeur	6,95
Maak nu kennis met heerlijke likeurtjes van A. van Wees distilleerderij De Ooievaar	4,50
"Een bonbon in combinatie met een typisch van Wees likeurtje, maakt het diner compleet"	