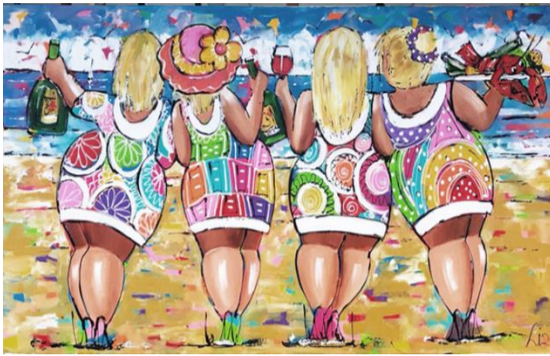


LUNCH



Belegde broodjes

Stokbrood boerenkaas Rucola, tomaat, cornichons en mosterd dressing	7
Stokbrood Porchetta (Italiaanse buikspekrollade) Rucola, tomatensalsa en truffelmayonaise	8
Landbrood vegan Boerenvolkoren huisgemaakte tapenade van tomaat, zoete paprika, olijven en kappertjes met rucola pijnboompitten en vegan mayonaise	8
2 Rundvleeskroketten met landbrood	9
2 Garnalenkroketten met landbrood	12

Voor- tussengerecht

Pomodorigoep Soep van gepureerde pomodori-tomaten met cherrytomaatjes, room en uienbroûtons	9
Mini artisjokken Met Franse vinaigrette	10
Salade van feta en tzatziki met spicy aubergine chutney Afgemaakt met Merlot-azijn, za'atar, olijfolie, sumak en pitten Geserveerd met krokante focaccia	12
Panzanella met burrata/buffelmozzarella Italiaanse salade van broodcroûtons, gekonfijte tomaat, komkommer, basilicum en rode ui met romige buffelkaas	
Escabeche van sardine en makreel Sardine- en makreelfilet ingelegd in azijn met olijfolie, knoflook, olijven en rode ui	12
Gemarineerde zalm Rauwe zalm gemarineerd met zeezout, bruine suiker en Calvados. Geserveerd met gekonfijte zilverui, mierikswortel- mayonaise en haringkaviaar	15
Paling en palingmousse Palingmousse, gerookte paling, mango, roquito peppers, uienbroûtons en groene kruidendressing	17
Eendenpaté en gerookte eendenborst Paté van eend met een grove structuur op rucola met een vinaigrette van cumberlandsaus, cranberries en pijnboompitten	12
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra) Iberico ham met rucola en truffeldressing, briochetoast en boter	16

Oesters vanaf 3 stuks !!!

French style sjalotjes in Merlot-azijn, brood, boter en tabasco	per stuk 3
Japanese style wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake	per stuk 3,5
Gegratineerd Camarque boter, knoflook, peterselie en panko	per stuk 4
Blikje Baeri kaviaar Blini's, boter en crème fraîche	30 gram 39

Hoofdgerechten

Noordzee vissoep Goed gevulde romige vissoep met vis, schaal- en schelpdieren. Stokbrood en rouille	15
Spaghetti Funghi Verse spaghetti met verschillende soorten paddenstoelen, spinazie, bosui, knoflook, room en Parmezaanse kaas	22
Melanzane 'De4dames' Lasagne van aubergine, courgette, tomatensaus, Gruyere en Parmezaanse kaas	23
Noordzeesalade Gebakken scholfilet op een frisse salade met limoendressing	20
Langoustines à la plancha Op de plaat gebakken halve langoustine staartjes (Noorse kreeftjes) met peterselie, knoflook en limoen. Stokbrood en een kleine panzanella	30
Salade landaise (maaltijdsalade) Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met eendenpaté, gerookte eendenborst, cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing	24
Pasta al ragu di cinghiale e tartufo Verse spaghetti met stoof van wild zwijn in witte wijn, room, morilles en truffel	27

Mosselen

A la Marinières

Op Franse wijze met Beurre de Camarque, knoflook, zeekraal, lamsoor en kruiden

of

Thaise wijze

Thaise gele curry en kokosroom met bosui, lamsoor en zeekraal

400 gram met stokbrood	15
800 gram met frites en Dijonmayonaise	26

Bourgondische kaasplank

6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger kaas en notenbrood

14

Desserts

Flat white Martini After diner cocktail met Baileys, wodka en een espresso	11
Lemon and lime Sorbetijs van limoen en citroen, meringue, blauwe bessen, lemoncurd en limoncello	11
Veenbes 'Eton mess' Veenbessen, blauwe bessen, meringue, crème Anglaise en munt	11
Chocolate and nuts Chocolademousse, hazelnootijs, mascarpone, hazelnoten en chocoladepécan	11
Vanille en mango Bourbonvanille ijs, mangosorbet, mascarpone, mango, blauwe bes en crumble	11



Lekker flesje wijn met een borrelhapje voor thuis?
Kom eens langs bij onze Vinotheek met wijnen
uit eigen import op Middenstreek 29!

