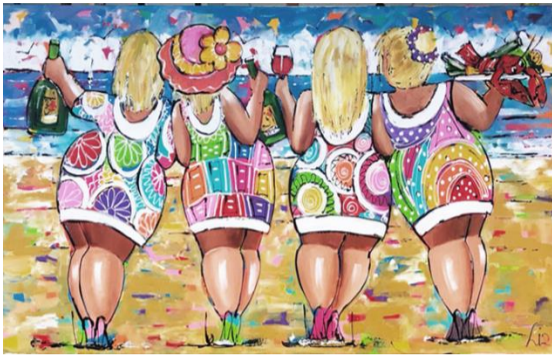


LUNCH



Belegde broodjes

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

Voor- tussengerecht

Pomodorusoep	8
Soep van gepureerde pomodori-tomaten met cherrytomaatjes, room en uienbroûtons	
Erwtensoepp	10
Romige vissoep	15
Zeebaars, coquille en langoustine. Geserveerd met rouille en brood.	
Mini artisjokken	10
Met Franse vinaigrette	
Burrata	12
Extra romige mozzarella, gekonfijte pomodoritomaat, knoflookcroutons, basilicum en olijfolie	
Bridjal met fetatzaziki	12
Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette Feta-tzaziki, cranberries, merlot azijn en focaccia	
Poke bowl' zalmartaar	14
Sushirijstsalade (avocado, sesamzaad, mango, bosui, edamame, wakame) zalmartaar, haringkaviaar, wasabiponzu en sesamsaus	
Makreel escabeche	13
In vinaigrette gegaarde makreelfilets met peterselie en knoflook, sjalotjes in merlot-azijn, Taggiasche olijven en zoetzure wortel	
Gerookte paling en Hollandse garnalen	18
Gerookte paling, palingmousse, Hollandse garnalen, saliesaus, kruiden croutons en mangomayonaise	
Eendenpaté en gerookte eendenborst	12
Paté van eend met een grove structuur op rucola met een vinaigrette van cumberlandsaus, cranberries en pijnboompitten	
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)	16
Iberico ham met rucola, gekonfijte tomaat, truffelmayonaise, briochetoast en boter	

Oesters vanaf 3 stuks !!!

French style	per stuk 3
sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco	
Japanese style	per stuk 3,5
wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake	
Gegratineerd	per stuk 4
Camarque boter, knoflook, peterselie, pankoen en Parmezaanse kaas	
Blikje Baeri kaviaar	30 gram 45
Blini's, boter en crème fraiche	

Hoofdgerechten

Melanzane 'De4dames'	23
Lasagne van aubergine, courgette, tomatensaus, Gruyère en Parmezaanse kaas	
Langoustines à la plancha	30
Op de plaat gebakken halve langoustine staartjes (Noorse kreeftjes) met peterselie, knoflook en limoen. Geserveerd met stokbrood en salade	
Catch of the week	
Salade landaise (maaltijdsalade)	24
Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met eendenpaté, gerookte eendenborst, cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing	
Pasta al ragu di cinghiale e tartufo	27
Verse spaghetti met stoof van wild zwijn in witte wijn, room, morilles en truffel	
Wisselende steak	

Side dishes

Crispy frites 4
met Dijonmayonaise

Salade 4
little gem, landcress, fris e e, gedroogde tomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing

BOURGONDISCHE KAASPLANK 14

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

DESSERTS

Flat white Martini	11
After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso	
Lemon and lime	11
Sorbetijs van limoen en citroen, meringue, veenbessen, lemoncurd en limoncello	
Mango and vanilla	12
Vaniile- en mangoijs, mango espuma, verse mango, kokos- en pandanecake	
Chocolate and nuts	11
Chocolademousse, hazelnootijs, mascarpone, hazelnoten en chocoladepecan	
Red fruit, chocolat and sabayon	11
Kort gestoofd rood fruit met gember en kaffir lime, witte chocoladeijs en wijnsabayon	



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

