

Voorgerechten

Gerookte tamme eendenborstfilet (€ 8,50)

Geserveerd met een mousse van kipfilet waarbij stoofpeer en spekpopcorn

Gemarineerde Schotse zalm (€ 8,50)

Met komkommerkoriander parels, sushi rijst en tai-soi dressing

Hollandse geitenkaas (€ 8,50)

Begeleid door gemarineerde paddestoelen, een crème van kastanjes en kletskep van oude kaas (V)

Carpaccio van gezouten kogelbiefstuk (€ 11,50)

Met een zoete aardappelsalade, yoghurtvinaigrette en suikersla

Gebakken coquilles St. Jacques (€ 11,50)

Met zeewiersalade, sesamkrokant en kerrieschuim

Soepen

Romige bospaddestoelensoep (€ 4,75)

Met truffelolie en een notenstengel (V)

Krachtige ossenstaartbouillon (€ 4,75)

Met Schansker metworst en schuim van Gronings bier

(V) vegetarische gerechten

Visgerechten

Gebakken heilbotfilet met Italiaanse vongole (€ 18,00)

met tomatenrisotto, gestoofde kropsla en pittige rucola

Combinatie van gegrilde zalmfilet en tempura van gerookte zalm (€ 18,00)

met een quiche van prei, waarbij kerriemousseline en schaaldierenjus

Gegrilde zeebaarsfilet (€ 21,00)

met een stampotje van bosui en crème van winterwortel met Schansker metworst en een jus van balsamico

Gebakken kabeljauwfilet (€ 21,00)

Met saffraanrisotto, gestoofde venkel en een citroengrasjus

Vleesgerechten

Gebraden medaillons van kalkoenfilet (€ 18,00)

In een korst van buikspek met een prei quiche, een krokante aardappellolly en jus van eekhoorntjesbrood

Gebakken wildzwijn medaillons (€ 21,00)

Met een bitterbal van ossenstaart, een stampotje van zuurkool en coulis van cranberry's

Gestofde kalfssukade (€ 21,00)

Met paddestoelenrisotto, tempura van oesterzwam en schuimige cream sherry saus

Gebakken kogelbiefstuk van Groninger weiderund (€ 18,00)

met gebardeerde suikersla, een aardappelbonbon en balsamicojus

Vegetarische gerechten

Gegrilde tempeh (€ 18,00)

Op Thaise wijze met nudels, oosterse groenten en sojasaus

Portabello met risotto (€ 18,00)

Geserveerd met gefrituurde bosui en winterwortel

Lauwwarme geitenkaas (€ 18,00)

Met een tarte tatin van witlof, knolselderij en balsamicostroop

Desserts

Gepocheerde specerijen peer (€ 6,00)

Met kruidkoek en balsamico roomijs

Witte koffie bavaois (€ 6,00)

Met amaretto schuim en een cognac ijslolly

Pure chocolade brownie (€ 6,00)

met een mousse van witte chocolade, esdoornsiroop en stukjes nougat

Bavaois van kersen (€ 6,00)

Met hangop van boerenyoghurt en ijs van ricotta en roze pepers

Lauwwarme munsterkaas met getoast suikerbrood (€ 6,00)

een stroop van gewurztraminer en gewelde pruimen