

Voorgerechten

Parmaham met meloen op onze wijze gepresenteerd	€ 8,50
Sandwich van geitenkaas met roggebrood, pistache tapenade en een gelei van rode port (v)	€ 8,50
Hollandse haringtartaar met dingesneden rode biet, appel crème fraîche en krokante rode ui	€ 8,50
Gerookte Schotse zalm met sesam-wasabi sushi, zeewiersalade en soja pipet	€ 11,50
Carpaccio van gezouten kogelbiefstuk met parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en kruidenolie	€ 11,50

Soepen

Franse mosterdsoep geserveerd met een dragon crème fraîche (v)	€ 4,75
Krachtige tomaten bouillon begeleid door een schuim van tuinkruiden (v)	€ 4,75

Visgerechten

Gebakken kabeljauwfilet met romige kerriemousseline, kersentomaatjes en roergebakken spinazie	€ 18,00
Gepocheerde Schotse zalmfilet met citroenrisotto, groene asperges en schuimige venkelsoep	€ 18,00
Gegrilde botervis met zoetwater garnaal met gestoofde prei, een crème van bospeen en gemberrisotto	€ 21,00
Gebakken scholfilet waarbij gestoofde kropsla, zongedroogde tomaat, garnalen chatelaineen schuimige schaaldierenjus	€ 21,00

(V) vegetarische gerechten

Vleesgerechten

Wienerschnitzel van het Livar kloostervarken op onze wijze geserveerd met haricot verts en krokante aardappel € 18,00

Gebakken maïshoefilet waarbij een aardappelpreitaartje, gepofte paprika geserveerd met een saus van rode wijn € 18,00

Gestoofde kalfssukade waarbij een Mediterraan stampotje, een pesto crouton en jus van tijm € 21,00

Gebakken rundermedaillons met cantharellenrisotto, tempura bosui en luchtige madera saus € 21,00

Vegetarische gerechten

Proeverij van groente met bosui, cantharellen, paprika, spinazie en bospeen € 18,00

Lauwarme geitenkaas met een mediterraan stampotje en siroop van balsamico € 18,00

Scharrelei en getoast landbrood waarbij een aardappelpreitaartje en gestoofde groene asperges € 18,00

Desserts

Pure chocolade brownie met sinaasappel-kwarkijs en hemelse modder € 6,00

Vanille pannacotta met rood fruit en citroensorbetijs € 6,00

Trio van meloen met sorbetijs, bavarois en tartaar € 6,00

Aardbeien Romanoff met vanilleroomijs en wodka-peperroom € 6,00

Boerenkaas uit Blijham met een mangochutney en een rozijnen-vijgen-brollie € 6,00