

## Voorgerechten

Boerenbroodbol   mini augurk   tapenade   Aioli   worstsoorten   gerookte biologische ham. (voor 2 personen).	9,25
In filodeeg gebakken geitenkaas   vijgenchutney   salade   dadel   walnoten   aceto balsamico (vegetarisch).	14,25
Aspergesoep   gekookt ei   peterselie   gerookte zalm soepstengel.	11,25
Noorse garnalen   romige cocktailsaus   cherry tomaat   appelbleekselderij salade   witte asperges.	14,75
Gemarineerde zalm   papad   piccalilly mayonaise   radijs   kwartelei   zoetzure ui   frisée sla.	15,25
Gerookte palingfilet   briochebrood   miso mayonaise   bosui   marshmallow   Amsterdamse ui.	15,75
Gebonden tomatensoep   gehaktballetjes   prei   ui   spek   halfgeslagen room (kan ook vegetarisch).	8,75
Vitello tonnato   langzaam gegaarde kalfsmuis   spekjes   rucola   witte asperges   croutons   tonijnmayonaise.	14,75
Carpaccio ossenhaas   pluksla   Parmezaanse kaas   geroosterde pijnboompitten   cherrytomaat   truffelmayonaise.	14,95
Pata Negra 50 gram   groene salade   geroosterd suikerbrood   aceto balsamico vinaigrette.	15,50

Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

## Hoofdgerechten

Verse Tagliatelle   Gorgonzola   geroosterde walnoten   rucola   Conference peer (vegetarisch).	24,50
Papadum   gebakken gamba's   roergebakken groenten   Teriyaki saus   geroosterde sesam   lente-ui.	28,25
Gebakken gekweekte doradefilet   witte asperges   lamsoren   groene kruidenolie   perkamentbrood.	28,75
Gebakken Noordzeetong +/- 500 gram   citroen   roomboter.	43,75
Gebraden maiskipfilet   rabarber compote   voorjaarsgroenten   truffeljus   krokant van truffelaardappel.	26,75
“Klassieke asperges”   boeren achterham   krieltjes   peterselie   gekookt ei   Hollandaisesaus.	27,75
Black Angus diamanthaas   gebakken kastanje champignons   groene pepersaus   gedroogd buikspek.	29,95
Bavette grain-fed   roergebakken asperges   kruidenboter   aardappelkaantjes   jus.	31,50

*Al onze gerechten worden geserveerd met geroosterde  
Roseval aardappelen en frisse salade.*

*Schaaltje verse friet met Oliehoorn fritessaus 4,75*

Heeft u een dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden.  
Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

## Nagerechten

Dame Blanche   roomijs   slagroom   warme chocoladesaus.	8,75
Bommelerwaardse aardbeien   sabayon   boerenroomijs.	9,75
Frangipane   cheesecake   rabarber compote   vanille ijs   witte chocolade.	9,75
Grand dessert: etagère met verrassingen van de chefs.	14,50
Plankje vier kazen   kletzenbrood   noten   vijgen compote.	14,50

## Koffiespecialiteiten

Geserveerd met mokkaboontjes | bonbon | marakesh | slagroom | patisserie.

Koffie   thee restaurant.	6,25
Espresso restaurant.	6,50
Cappuccino restaurant.	6,60
Koffie verkeerd restaurant.	6,60
Ierse koffie (Whisky).	8,95
Franse koffie (Grand Marnier).	8,95
Jamaicaanse koffie (Tia Maria $\frac{2}{3}$ , Bacardi $\frac{1}{3}$ ).	8,95
Italiaanse koffie (Amaretto).	8,95
Spaanse koffie (Licor 43)	8,95