



Voorgerechten/tussengerechten

Soep van geroosterde knolselderij (<i>veganistisch mogelijk</i>)	10,50
Met zuurkool, lardo en mosterd	
Tartelette met paddenstoelen (<i>vegetarisch</i>)	13,50
Met knolselderij, parmezaan en schuim van eekhoorntjesbrood	
Oosters gemarineerde zalm	15,50
Met venkel, kroepoek van algen en limoenbladcrème	
Garnalencocktail	17,50
Met bisque, bleekselderij, foreleitjes en whisky-saus	
Carpaccio met Harry's barsaus	15,50
Met krokant van aardappel en parmezaan	
Steaktartaar met bearnaise	15,50
Met kruidensla en toast van focaccia	

Hoofdgerechten

Gnocchi van zoete aardappel (<i>vegetarisch</i>)	20,50
Met buratta, salie, akkerpaddenstoelen, pecan en saus van pompoen	
Zeebaars gevuld met zwarte knoflook	26,50
Met aardpeer risotto en een beurre blanc van cava	
Winterkabeljauw	27,50
Met bloemkool en amandel, spinazie, salsa verde en mosterd	
Zacht gegaarde eendenbout	26,50
Met pommes anna, bospeen en madeira-saus	
Poussin kip	24,50
Met gegrilde filet op karkas en coq au vin van de pootjes	
Ribeye van de grill	27,50
Met rode wijnjus of bearnaisesaus	
Tournedos	35,-
Met rode wijnjus of bearnaisesaus	
Huisgemaakte focaccia	4,50
Verse frieten uit Zeewolde	5,-
Groene salade	5,-
Gemengde groenten	6,50

*Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.
Heeft u een allergie, maak dit kenbaar bij onze bedrijfsleiding.*



Naast de dinerkaart bieden wij ook het wisselend menu van de Chef aan. Dit menu wisselt per week.

3-Gangenmenu van de Chef	43,-
<i>Bij het 3-gangenmenu mag u kiezen uit het voorgerecht of tussengerecht.</i>	
4-Gangenmenu van de Chef	50,-

Alle gerechten van het *menu van de Chef* mogen ook los besteld worden.
Wij berekenen dan:

Voorgerecht of tussengerecht	13,50
Hoofdgerecht	24,50
Dessert	9,50

***Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.
Heeft u een allergie, maak dit kenbaar bij onze bedrijfsleiding.***