

| Menu du chef |

- 3-gangen menu naar eigen keuze met soep € 32,50
Three-course menu at own choice met voorgerecht € 34,50
Drei-Gänge-Menü zum Auswählen

| Voorgerechten |

- Carpaccio van limousine rund met basilicum pesto € 11,50
Carpaccio of limousine beef with basil pesto
Carpaccio of limousine Rind mit Basilikumpesto

- Salade met gebakken duivenborstfilet en een gekonfijt wilde eendenpoot met hazelnoten-karamel dressing € 13,50
supp. € 3,50
Salad of backed pigeon breast filet and a candied wild duck leg with hazelnut-caramel dressing
Salat von gebackenes Taubenbrust filet und Kandierte Wildenten Paw mit Haselnuss-Karamell dressing

- Kruiden salade met cromesquis van geitenkaas met zongedroogde tomaatjes en een rozenbottel compote € 11,50
Herbs salad with cromesquis of goats cheese with sun dried tomatoes and a rose-hip compote
Würzen Salat mit cromesquis von Ziegenkäse mit getrocknete Tomaten und Brier Kompott

- Terrine van gerookte paling, gerookte Schotse zalm en forel met wakamedressing € 11,50
Terrine of smoked eel, smoked Scottish salmon and trout with wakame dressing
Terrine von geräucherter Aal, geräucherter Schottse Lachs und Forelle mit wakame dressing

- Pittige gamba's gebakken in knoflookpeper olie met strozzapretie € 11,50
Spicy shrimps backed in garlic pepper oil with fancy shaped noodles
Würzige Garnelen gebacken in Knoblauchpfefferöl mit Nüdeln

| Soepen |

- Velouté van geroosterd knoflook met sinaasappel, amandelen en Hollandse garnalen apart in tipjes € 9,50
Velouté of roasted garlic with orange, almonds and Dutch shrimps
Samtsuppe von geröstete Knoblauch mit Orangen, Mandeln und Niederländische Garnelen

- Parelhoen bouillon met een soufflé van kippenlevertjes € 9,50
Broth of guinea-fowl with a soufflé of chicken liver
Brühe von Perlhuhn mit ein Soufflé von Hühnerleber

| Hoofdgerechten Vis |

- Gebakken makreelfilet op een bedje van kikkererwten met dille saus € 19,00
Backed mackerel filet on a bed of chick-peas and dill sauce
Gebakken Makreelfilet mit Kichererbsten und Dillsoße

- Rode poon op een bedje van brandade met cresson saus € 19,00
Red gurnard on a bed of brandade with cresson sauce
Roter Knurrhahn mit Brandade und Cressonsoße

| Vegetarisch |

- Taartje van knolselderij en bospaddenstoelen met gegrilde groentes en truffelsaus € 19,00
Tartlet of celeriac and horse mushrooms with grilled vegetables and a truffle sauce
Torte von Knollensellerie mit Waldpilze, Gegrilltes Gemüse und Trüffel Soße

| Hoofdgerechten Vlees |

- Boeuf Bourguignon met een stampotje van jonge prei € 19,00
Boeuf Bourguignon with a stew of young leek
Boeuf Bourguignon mit Eintopf von junges Porree
- Gegrilde T-Bone met kruidenboter € 28,50
Grilled T-Bone steak with garlic butter *supp. € 7,50*
Gegrilltes T-Bone Steak mit Knoblauchbutter
- Gebakken hele kwartel gevuld met bospaddenstoelen en een truffel saus € 20,00
Baked whole quail filled with horse mushrooms and a truffle sauce
Gebakken ganze Wachtel gefüllt mit Waldpilzen und ein Trüffelsoße
- Kalfsoester met gebakken zwezerik en kalbsfond € 22,00
Roundel of veal with baked sweetbread and veal stock *supp. € 5,00*
Kalbsnüsschen mit gebacken Bries und Kalbsfond

| Nagerechten |

- Selectie van internationale kazen € 11,50
Selection of international cheeses *supp. € 5,00*
Selektion von internationale Käsen
- Noten trilogie € 7,50
Nuts trilogy
Nüsse Trilogie
- Torrone: Creatie van nougat en pure Callebaut chocolade € 8,00
Creation of nougat and pure Callebaut chocolate
Schaffung von Nougat und reinen Callebautschokolat
- Mousse van sinaasappels met stoofperen compote € 7,50
Mousse of oranges with cooking pear compote
Mousse von Orangen mit Koch-birne Kompott
- Koffie De Broeierd met lekkernijen € 7,50
Coffee 'De Broeierd' with delicacies
Kaffee 'De Broeierd' mit Köstlichkeiten