

## Voorgerechten

**Kruidig breekbrood, kruidenboter én olijfolie voor twee** 4,75

**Kruidig breekbrood, kruidenboter én olijfolie voor vier** 9,25

**Uiensoep, gegratineerde kaascrouton** 9,25

\*Wijntip: Sauvignon blanc Maison Bergon

**Soep van de dag** (zie krijtbord)

**Oosterse bisque van langoustine, krab ravioli & korianderolie** 12,75

\*Wijntip: Pinot Grigio Caleo

**Charcuterie met truffel-olie, Spianata romana, coppa di Parma**

**& serranoham** 12,25

\*Wijntip: Pinot Grigio Caleo

**Rundercarpaccio, pesto, oude kaas, rucola & pijnboompitjes** 14,75

\*Wijntip: Chardonnay Maison Bergon

**Sashimi gerookte marlijn, hoisin mayonaise, kimchi, kwartelei**

**& kruidensla** 14,75

\*Wijntip: wijn van de maand

**Burrata, witlofsalade, dry-aged gele biet, macadamia's,**

**balsamico & citrusfruit**  (kan ook vegan)  14,75

\*Wijntip: Sauvignon Blanc Maison Bergon


**Spicy gamba's, lenteui, taugé & yakitorisaus** 14,75

\*Wijntip: Le haut de Médián rosé

**Heerenhuis proeverijtje, vijf smakelijke amuses** 16,25

\*Wijntip: Chardonnay Maison Bergon

## Voor de kleintjes

**Pasta, tomatensaus & oude kaas** 8,75 

**Kidsburger, frites, appelmoes & petit salade** 9,75

**Kipnuggets, frites, appelmoes & petit salade** 8,75


**Frikandelletjes, frites, appelmoes & petit salade** 8,75

**Kroket, frites, appelmoes & petit salade** 8,75

**Kijk voor de specials op onze krijtborden**

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**

**Vegan** 

**Vega** 

## Hoofdgerechten

**Kip suprême, krokante polenta, gebakken little gem, tomaatconcassé & gevogelte velouté** 24,75

\*Wijntip: Marselan Trois Terres

**Gemarineerde lamshaasjes, aardappel-kaas wafel, groenten zoetzuur & honing-tijm jus** 26,75

\*Wijntip: Merlot, Maison Bergon

**Tournedos, biefstuk van ossenhaas & peper- of Roquefortsaus** 32,50

\*Wijntip: Petit Verdot (per fles verkrijgbaar)

**Tournedos 'Rossini', gebakken eendenlever, crouton met truffeljus & truffelrasp** 44,25

\*Wijntip: Carmelo Rodero Roble (per fles verkrijgbaar)

**Vis van de dag** (zie krijtbord)

**Gebakken zalmfilet, gamba loempia, miso beurre blanc, knolselderij-crème & tuinbonen** 26,75

\*Wijntip: Côtes du Rhône Blanc Ogier (per fles verkrijgbaar)

**Stoof van bonen en tomaat, risotto bitterbal, gegrilde aubergine, tahin, feta & geroosterde kikkererwten**  (kan ook vegan)  23,75

\*Wijntip: Le haut de Médian rosé

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frites & salade*

## Plates

**Kipsaté van kippendijen, satésaus, frites & salade** 19,75

**Big Jac burger, briochebol, bacon, cheddar, frites & salade** 19,25

**Big chickenburger, briochebol, koolsla, jalepeños, srirachamayonaise, frites & salade** 19,25

**Vegan avocadoburger, briochebol, hummus, paprikarelish, frites & vegan mayo** 19,25 

**Gebakken zeebaars, cocktail/dillesaus, frites & salade** 22,75

**Linguine pasta, room, champignons, courgette, groene asperges, gepocheerd ei & Parmezaan** 19,75 


**Linguine pasta, gerookte zalm, room, champignons, courgette & groene asperges** 22,75

## Maaltijdsalades

**Carpaccio salade, rucola, pesto, oude kaas, pijnboompitjes & tomaatjes** 19,50

**Salade Nicoise, sashimi van marlijn, gerookte krieltjes, ei, ansjovis, haricoverts & kappertjes mayonaise** 22,75

**Caesar salade, romeinse sla, knapperige kip, gepocheerd ei, Parmezaan, ansjovis & robuuste croutons** 22,75

**Geitenkaas uit de oven, waldorfsalade, walnoten, tomaatjes & honing** 19,50  (kan ook vegan) 