

DINER

VOORGERECHTEN

- Steak tartaar** | *piccalily en brioche* | € 15,00
met eendenleverkrullen € 6,00
- Tonijn** | *radijs, wasabi en soja* | € 16,00
- Wilde tomatensalade** | *ingelegde rode ui en gerookte buratta* | € 14,00
- Marbré met gerookte rib-eye** | *eendenlever en balsamico* | € 15,00
- Livar Buikspek** | *hoi-sin en tuinerwten* | € 14,00
- Kabeljauw** | *aardappel en prei* | € 15,00
- Gebakken gamba's** | *orzo pasta met kreeftensaus* | € 14,00
- Bisque d'homard** | *rivierkreeftjes en bosui* | € 14,50
- Thaise rode curry** | *Aziatische groenten* | € 12,00
- Dolderse Tuinkruipers** | *kruidensaus* | € 12,00 (6 slakken)
€ 20,00 (12 slakken)

HOOFDGERECHTEN

- Zalmfilet** | *noilly prat beurre blanc* | € 21,00
- Boerderijhoender** | *jus rozemarijn* | € 19,00
- Runder short rib** | *barbecue jus* | € 20,00
- Lamsbout** | *lamsjus* | € 20,00
- Kalfsribeye** | *jus gerookt spek* | € 24,00
- Tournedos** | *saus Elise* | € 28,00
met gebakken eendenlever € 6,00
- Salade Riche** | *gerookte zalm, eendenlever en gamba's* | € 18,00
- Geroosterde bloemkool** | *groene asperge en hazelnoot* | € 19,00
- Vis van de dag** | **dagprijs**

DESSERT

- Frambozentaartje** | *pistache ijs* | € 8,00
- Witte chocolade mousse** | *baileys en pecannoten* | € 8,00
- Eton mess** | *vanille ijs* | € 8,00
- Kaas Bordje** | *compote* | € 12,00

SIDE DISH

- Franse frietjes** | € 4,50
- Groene salade** | € 5,00
- Geroosterde groenten** | € 6,50
- Brood met beurre café de Paris** | € 5,00