

DINER

VOORGERECHTEN

- Steak tartaar** | *piccalily en brioche* 16
met eendenleverkrullen 6
- Tonijn** | *radijs, avocado en crème fraîche* 16
- Gerookte zalm** | *aardappel en prei* 16
- Watermeloen salade** | *ingelegde rode ui en gerookte feta* 14
- Terrine van eendenbout** | *eendenlever, Pedro Ximenez* 16
- Kalf pastrami** | *parmezaan, artisjok en balsamico* 15
- Gebakken gamba's** | *orzo pasta met kreeftensaus* 16
- Bisque d'homard** | *rivierkreeftjes en bosui* 15
- Mais kokos soep** | *pinda, Aziatische groenten* 14
- Dolderse tuinkruipers** | *kruidensaus* 12 (6 slakken)
20 (12 slakken)

HOOFDGERECHTEN

- Dorade filet** | *tomaten salsa* 23
- Boerderijhoender** | *jus citroen-tijm* 20
- Veluwse eendenborst** | *soja sereh saus* 24
- Flat iron steak** | *jus langgraan peper* 25
- Gestoofte kalf sukade** | *jus gepofte knoflook* 24
- Tournedos** | *saus Elise* 30
met gebakken eendenlever 7
- Salade Riche** | *gerookte zalm, eendenlever en gamba's* 20 **Gepofte Aubergine** | *tahini en hazelnoot* 19
- Vis van de dag** | *dagprijs*

MENU

Laat u verrassen door de keuken met het chefsmenu

- 2 - gangen 36
3 - gangen 44
4 - gangen 56

SIDE DISH

- Franse frietjes** | 4,50
- Groene salade** | 5
- Geroosterde groenten** | 6,50
- Brood met boeren boter** | 5