

DINER

VOORGERECHTEN

- Steak tartaar** | *piccalily en brioche* 16
met eendenleverkrullen 6
- Carpaccio "Hero Style"** | *peterselie en parmezaan* 16
- Terrine van eendenlever** | *suikerbrood en Pedro Ximenez* 16
- Zalm gemarineerd** | *crème fraîche, dille en kappertjes* 16
- Tonijn tartaar** | *soja-sereh, wasabi en avocado* 16
- Bieten salade** | *balsamico ui en gerookte geitenkaas* 14
- Kreeften risotto** | *gamba's met kreeftensaus* 16
- Gepocheerd ei** | *aardappel creme, beurre noisette* 15
- Bisque d'homard** | *rivierkreeftjes en bosui* 15
- Franse uiensoep** | *crouton en gruyere* 12

HOOFDGERECHTEN

- Heilbot** | *vadouvan beurre blanc* 24
- Boerderijhoender** | *saus mascarpone* 20
- Veluwse eendenbout** | *saus gerookt spek* 22
- Flat iron steak** | *jus gerookte knoflook* 25
- Boeuf Bourguignon** | *mousseline* 22
- Tournedos** | *bearnaisesaus* 30
met gebakken eendenlever 7
- Salade Riche** | *zalm, eendenlever en gamba's* 20
- Bladerdeeg** | *koolrabi, fenegriek kaas en oesterzwammen* 19
- Vis van de dag** | *dagprijs*
- Gebakken Zeetong** | *citroen en boter* 47,50
ook per twee personen te bestellen om te delen

MENU

2-gangen 36

3-gangen 44

4-gangen 56

SIDE DISH

- Franse frietjes** | 4,50
- Gebakken aardappels** | 6
- Groene salade** | 5
- Geroosterde groenten** | 6.50
- Brood met boeren boter** | 5