





December 2022

## Menukaart

### Voorgerechten

€ 17,00

*Geserveerd met uiendip en boter*

- Rock Shrimps *krokante gamba met pittige salade en koriander*
- Gepofte buikspek *met komkommer, taugé en koriander*
- Carpaccio van rund *met pesto en pijnboompitten*
- Gerookte zalm *met mierikswortel en bieslook*
- Paté van gevogelte *met appelcompote en briochebrood*

*supplement paling*

+ € 4,00

- Aardappel crème *met paddenstoelen, crème fraîche en limoen* 

### Soepen

€ 10,00

- Soep van kreeft *met bieslook en tomaat*
- Soep van eekhoortjesbrood *met gebakken paddenstoelen en bosui*

### Hoofdgerechten

€ 32,50

*Geserveerd met aardappel garnituur, groenten en salade*

- Kabeljauw *met rode biet en saus van ponzu en krokante aardappel*
- Varkenshaas Wellington *met jagersaus*
- Tournedos *met jus, sjalotten en briochebrood*

*Extra eendelever*

+ €10,00

- Aubergine *met miso en sesam* 
- Hazenpeper *met rode kool en aardappelpuree*

### Kaasplankje

€ 14,50

*5 soorten kaas van Breider uit Hoogeveen  
met appelstroop en gezouten amandelen*

### Desserts

€ 10,00

- Tarte Tartin *met vanille ijs*
- Roomrijst *met vanille, olijfolie, kaneel en zeezout*
- Chocolade taartje *met kaneelijs*



 = vegetarisch