

Diner



Voorgerechten

Carpaccio truffelmayo – pittenmix – oude kaas – zongedroogde tomaat – rode ui <i>Supplement: Eendenleverkrullen 6</i>	14.0
Bruschetta tomaat – knoflook – toast – olijfolie – parmezaan	12.5
Sissende gamba's rode peper – knoflook – bosui – brood	13.0
Beef tataki teriyaki – bosui – rode peper – bietenmayo – sesam – paddenstoelen	15.0
Escargots kruidenboter – blauwe kaas – brood	12.0
Coquilles met buikspek truffel aardappel – Gekonfijte paddenstoel	16.5
Wildstoof krokant bakje – bessencompote – bundelzwammetjes	15.0
Bietencarpaccio granaatappel – rucola – noten melange – frambozen dressing	12.0
Tartaar van zalm avocado – sjalotje – soja – haringkaviaar – toast – gepocheerd ei	14.0
Eendenleverterrine rodekool chutney – balsamico – half gedroogde tomaat – bospaddenstoelen	15.0
Pastrami focaccia – truffelmayo – uienpickles – olijf	14.0
Geitenkaas salade pompoen – granaatappel – rucola – huisdressing	16.0
Beef Caesarsalade croutons – boerderij ei – caesar dressing – parmezaan	17.0
Shared platter <i>u.a. 2 personen</i> selectie van chefs voorgerechten	21.0 p.p.

Kindermenu

Spaghetti bolognese	10.0
Friet met keuze uit: frikandel – kroket – kipnuggets – kaassoufflé	8.5
Gebakken zalm met verse groentes	11.0

Diner

Old classics

Kipdijnsate kroepoek – gebakken ui – komkommer zoet zuur	19.0
Spareribs huisgemaakte marinade	21.0
Zalmfilet korst van sesam – oosterse groenten – teriyaki	22.0
Rijnsburger gebakken ui – 100% beef – ei – komkommer zoet zuur	19.0
Tournedos 200 gram – seizoensgroenten – saus naar keuze	29.5
Gerrits schnitzel champignons – ui – spek – gegratineerde kaas – saus naar keuze Arno's tip: + gebakken ei + €1	21.0

Noordeinde specials

Wagyu entrecote Dry aged <i>200 gram</i> gerijpt – A5 TIP van de chef	39.5
Chateaubriand flambé <i>u.a. 2 personen</i> gebakken champignons – ui – spek	36.5 p.p
Hertenbiefstuk herfst groenten – saus naar keuze	22.0
Tournedos Rossini eendenlever – haasbiefstuk – crouton – truffeljus	36.0
Duo van eend eendenborst – gekonfijte eendenbout – najaar groenten	25.0
Wild van het seizoen vraag de bediening wat het vandaag is	€
Herfstcurry platbrood – seizoen groenten – rijst – cashewnoten	21.0
Truffelrisotto gekonfijte paddenstoelen – rucola – pompoen – parmezaan	21.0
Zeeduivel pancetta antiboise – herfst groenten	24.0
Zeetong 600 gram – seizoen groenten – Sannes remoulade saus	39.5
Gamba's & Coquilles romige pittige chili – Bospeen – groene asperges	26.0

Diner

Biggerechten

Knoflook champignons	4.0
Aardappelgratin	4.0
Aardappelkroketjes	4.0
Warme seizoensgroenten	4.0
Gebakken krieltjes met ui en spek	4.0

Sauzen

truffeljus | portsaus | gepofte knoflookjus | champignonsaus

Desserts

Dessert du chef <i>u.a. 2 personen</i> chefs selectie van de nagerechten	13.0 p.p.
Crème brûlée licor 43 sorbetijs – chocolade	9.0
Homemade cheesecake bosbessen – zoute karamel ijs	8.5
Spice & chocolade rode peper parfait – geroosterde witte chocolade – bastogne	9.5
Trifle Baileys mousse – oreo	9.0
Lemain's kaasplank selectie van Robins kazen	15.0

Dagprijs = €

Vega =



SCAN FOR MENU



+ Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet
Heeft u allergieën? Geef dit door aan onze medewerker.