



Starters

Amuse | Wisselende amuse van menu du chef | 5,-

Bread en dips | Kruidenboter – aioli – oude kaas pesto | 8,5

Soepen

Geroosterde pompensoep | Kokos – koriander – chiazaad | 9,-

Soep van het seizoen. | Soep van het 'menu du chef'. | *seizoensprijs*

Voor

Carpaccio | Truffelmayonaise – pittenmix – oude kaas – zongedroogde tomaat – rode ui | 14,-

Bruschetta | Tomaat – knoflook – toast – olijfolie – parmezaan – caesar dressing | 12,-

Hertenstoof | Krokante bladerdeeg bakje – vijgencompote – noten crumble | 13,-

Beef tataki | Teriyaki – wakame – sesam – bosui – bietenmayonaise | 13,-

Paling | Toast – witte port siroop – haring kaviaar – granny smith gel – roodlof | 17,-

Bietensalade | Bramen – pecannoten -comté kaas – balsamico – toast | 15,-

Sissende gamba's | Knoflook – bosui – rode peper – brood | 14,-

Starters to share

**Kan je niet kiezen?
Laat je verrassen door onze keukenbrigade
22,50 pp va. 2 personen**



Specials

Ribeye | Uit onze eigen dry age kast – winter groenten – saus naar keuze | 25,50

Hertenbiefstuk | Stooftpeer – mousseline – geroosterde seizoensgroenten – portsaus | 24,50

Eendenborst | Gepofte groente – calvados appel saus | 24,-

Boneless ribs | Iberico – ketjap marinade – paprika – groene asperge – bosui | 24,50

Tournedos Noordeinde | Champignon – ui – spek – saus keuze | 29,5
Supplement eendenlever + 8,-

Chateaubriand | Ossenhaas voor 2 personen – saus naar keuze | 70,-

Knolselderij | Mille feuille – tomasa beurre blanc | 19,-

Noordzeetong | A la meuniere – remoulade – citroen | *Dagprijs*

Skreifilet | Mousseline – hollandaise – bospeen – groene asperge – krokant van truffelaardappel | 23,5

Old classics

Kipsaté | Kippendij – kroepoek – gebakken ui – komkommer zoet/zuur | 18,-

Oosterse zalmfilet | 3 kleuren sesam – oosterse groenten – teriyaki | 22,50

Rijnburger | 100% beef – gebakken ei – Italiaanse bol – rode ui – tomaat – baconmayo | 18,-

Gerrits schnitzel | Champignons – ui – spek – gegratineerde kaas – Saus naar keuze | 22,-

Beefspies | Champignons – ui – spek – chiliroomsaus | 22,50

Paddenstoelen risotto | Vers geschaafde zwarte truffel – rucola – parmezaan | 27,-

We geven bij de hoofdgerechten niet te veel frietjes omdat we weggooien zonde vinden. Frietjes zijn altijd kosteloos bij te bestellen.

Supplementen

Gebakken aardappelen 5,-

Knoflook champignons 4,5

Aardappel gratin 4,5

Aardappelkroketjes 4,5

Stoofperen 5,-



Desserts

Crème Brûlée 43 | Licor 43 ijs – pecannoten karamel crumble – shot 43 | **10,-**

Kaas | 5 soorten – confituren – vijgenbrood – notenmelange | **13,-**

Moelleux | Zout karamel ijs – hazelnoot – chocolade saus – geslagen room | **9,-**

Panna Cotta | Amaretto – stoofpeer – bastogne | **8,5**

Friandises | Lekkernijen voor bij de koffie | **7,-**

Heeft u een allergie? Meld het ons.



Menu du chef

Amuse:

Pana puri

Pata negra mousse – vijg

Voor:

Makreel

Roodlof – bieten mayonaise – schorseneren

Soep:

Bospaddenstoelensoep

Bundelzwan – toast – uitgebakken spekjes

Tussen:

Snoekbaars

Zuurkool – gerookte boter saus – truffelaardappel krokant

Hoofd:

Hertenrugfilet

Mousseline -vergeten groenten – port jus

Hartig:

Reblochon

Biscuitdeeg – sjalot marmelade – gekarameliseerde pecannoten

Zoet:

Chocolade tartelette

Chocolademousse – merengue – kletskep

3 gangen 39,5

Voor – hoofd – keuze hartig of zoet

4 gangen 45,-

Voor – soep – hoofd – keuze hartig of zoet

5 gangen 55,5

Voor – soep – tussen – hoofd -keuze hartig of zoet

6 gangen 65,-

Voor – soep – tussen – hoofd – hartig – zoet

Het menu wordt met liefde voor het vak samengesteld door eigenaar en chef Niels van Nieuwkoop en zijn keukenbrigade. Laat u verrassen met het 'menu du chef'.

Elke twee weken een splinternieuw menu!