

MAANDSPECIALS

Crème Brûlée van Geitenkaas	10,25
Een crème brûlée van geitenkaas, geserveerd met huisgemaakte blini's en een kaviaar van rode biet en appelstroop	
Bospaddenstoelen Truffelsoep	9,75
Een romige soep van verschillende bospaddenstoelen, afgemaakt met truffelschaafsel en croutons	
Gravad Lax	12,50
Scandinavische klassieke gemarineerde zalm met mosterd en dille, geserveerd met yoghurthangop en citroen	
Hertenbiefstuk	24,50
Gebakken Hertenbiefstuk met seizoensgroenten, geserveerd met een jus van cranberry en aardappel-pastinaakpuree	
Parelhoen	20,75
Gebakken Parelhoen met gestoofde spitskool, geserveerd met truffeljus en geroosterde zoete aardappel	
Noordzee Tong	Dagprijs,-
Tong uit de Noordzee, geserveerd met ravigottesaus en citroen, met een groene salade en frites	
Moelleux	8,50
Warm chocoladetaartje uit de oven, overgoten met karamelsaus, afgemaakt met amandelschaafsel en frambozen	
Panna Cotta	8,00
Noord-Italiaans dessert van yoghurt, vanille en granaatappel	

