

Voorgerechten

Stokbrood met kruidenboter
€ 4,00

Bonbon van Noorse gerookte zalm en mesclun salade met romige kappertjesmayonaise
€ 9,00

Taartje van Hollandse garnalen met "luchtige" whiskysaus
€ 13,00

Drieluik van Noorse gerookte zalm, Hollandse garnalen en een gebakken gamba met rouille mayonaise
€ 14,50

Flinterdunne Ganda ham met tomaten crostini's en parels van Galia meloen
€ 8,50

Runder carpaccio met knapperige ijsbergsla, sesam-soja vinaigrette en een sesam tuille
€ 9,50

Boswachter, gebakken champignons, spek en ui geserveerd met kruidenboter
€ 8,00

Soepen

Soep van het seizoen
€ 4,50

Krachtige soep van pomodorie tomaat met balletjes
€ 4,00

Kippensoep met vers gesneden bosuitjes
€ 4,00

Echte Franse uiensoep met een gegratineerde kaascrouton
€ 4,50

Salades

als voor- of hoofdgerecht

Groene salade met romige brie, walnoten, spek en honingdressing
€ 9,50

Salade Niçoise met tonijn, Franse groene boontjes, olijven, rode ui en paprika
€ 9,50

Caesar salade met Romeinse bladsla, gegrilde kipfilet, ansjovis, gekookt ei en "Caesar-dressing"
€ 9,50

Frisse salade met in knoflook en zeezout geroosterde gamba's
€ 12,50

Hoofdgerechten vis

Gebakken heekfilet met pittige salsa van tomaat, pijnboompitten, olijven en kappertjes
€ 15,00

Gestoomde "biologische" zalmfilet met schubbetjes van courgette, geserveerd met Hollandaisesaus
€ 17,50

Gamba's met zeezout, knoflook en peterselie uit de oven
€ 17,50

Drie gebakken slijtongetjes met citroen, peterselie en boterjus
€ 19,50

Gebakken zeetong à la Meunière
(wordt op uw verzoek aan tafel gefileerd)
€ 29,00

Hoofdgerechten vlees

Schnitzel met champignonroomsaus
€ 13,00

Schnitzel Forestière met champignons en spek, gegratineerd met kaas, geserveerd met kruidenboter
€ 16,50

Cordon Bleu gegratineerd met kaas
€ 13,50

Gebraden varkenshaas met romige saus van bospaddenstoelen
€ 15,00

“Coq au vin” van piepkuike
€ 16,50

Zachte sukade van het kalf met eigen jus, gebakken uiringen en aardappelmousseline
€ 17,50

Gebraden kogelbiefstuk met saus van rose peperbesjes en Cognac
€ 16,50

In knoflook, tomaat en rozemarijn gemarineerde lamsribstuk met jus van Balsamico azijn
€ 19,50

Gebraden tournedos met Provençaalse ratatouille en truffelboter
€ 21,50

“Chateaubriand” gebraden ossenhaas met paddenstoelensaus, stroganoffsaus en gebakken champignons
(2 personen)
€ 39,00

Vlees van de Grill

Gecombineerd grillgerecht van biefstuk, lamsribstuk en varkenshaas geserveerd met ratatouille en kruidenboter
€ 19,50

Entrecote van “Black Angus” met saus van rose peperbesjes en Cognac
(250 gram)
€ 22,50

Voor de kleine trek

Lauw warme gerookte zalm met aardappelmousseline en Hollandaise saus
€ 12,50

Twee gebakken slibtongetjes met citroen en peterselie
€ 15,50

In spek gebraden varkensoester met saus van bospaddestoelen
€ 12,50

Klein haasbiefstukje met stroganoffsaus
€ 15,50

Vegetarische gerechten

Voorgerechten

Taartje van Provençaalse ratatouille en gegrilde courgette met warme mini loempia's
€ 6,50

Ravioli's met jonge geitenkaas op groentespaghetti, gegratineerd met Parmezaanse kaas
€ 7,50

Hoofdgerechten

Spies van gemarineerde en gegrilde groenten geserveerd met risotto en sesamsaus
€ 14,50

In een krokante tulp geserveerde roerbakgroenten en in pankō gefrituurde tofu
€ 14,50

Desserts

Salade van vers gesneden fruit

€ 4,50

Sorbet van verse vruchten met sorbetijs en vruchtencoulis

€ 4,50

Roomijs met warme kersen

€ 4,50

Coupe "Vitesse"

€ 4,50

Huisgemaakte mangoparfait

€ 4,50

Bananenijs met verse banaan, slagroom en warme chocoladesaus

€ 5,50

Crème brûlée met roomijs

€ 5,50

Verse aardbeien met slagroom

€ 5,50

Verse aardbeien met vanille-ijs en slagroom

€ 6,50

Vraag naar onze suikervrije desserts

Voor de chocolade liefhebber

Dame Blanche

€ 4,50

Twee kleuren chocolademousse met Baileys

€ 6,50

"Sachertorte" met pure canache en abrikozenjam met maple-walnotenijs

€ 6,50