



Apéritiefhapjes

Artisjokharten gemarineerd in olijfolie met knoflook, peterselie en witte wijnazijn.	4,75
Olijven, halfgedroogde tomaatjes en Coppa di Parma	4,75
Worst- en hamplateau Coppa di Parma, Jambon d'Ardenne, Brunswijcker.	7,75
Broodplankje "Miniknip" met pesto, aioli, tomatentapenade	6,75

Voorgerechten

Witlof, Peer en Roquefort (V) Fris voorgerecht van witlof, stoofpeer, walnoot, bleekselderij en pittige roquefort	9,50
Carpaccio van Coquille Dun gesneden St.-Jacobsschelp, rammenas, waterkers, rode peperkorrels en dressing van yuzu	10,75
Bloedworst van Livar met Appel-Calvados compote * Bloedworst van Limburgs Kloostervarken, compote van goudreinet met Calvados, granny smith, citrusdressing, honingmosterd en krokante ham	9,75
Plateau met Antipasta * (evt. V) Focaccia, gemarineerde artisjok, halfgedroogde tomaat, olijven, geroosterde courgette en aubergine, mozzarella met balsamicosiroop, prosciutto, salami, coppa di parma, rucolasalade met limoen, olijfolie en parmesan, pesto en tomatentapenade. Voor een vegetarische versie wordt vlees vervangen door kaassoorten.	10,50

(V) = vegetarisch



Soepen

Groninger Mosterdsoep	5,00
Regionale specialiteit. Romige gebonden soep met Groningse mosterd, bosui en (evt. apart geserveerde) uitgebakken spekjes mosterd van Abraham's Mosterdfabriek uit Eenrum)	
Soep van de Dag	5,00
Wisselende versgemaakte soepen. Vraagt u de bediening naar de soep van vandaag	

Hoofdgerechten

Ossenhaas met Ardenner paté en jus met kers	27,50
Malse runderhaas van Drents Weidevee op kastanjepuree, zachte paté, jus met rode wijn en kersen	
Zeebaarsfilet *	26,00
Op de huid gebakken, jus met witte wijn, geroosterde tomaat, pijnboompitjes en gremolata	
Borstfilet van Fazant	26,50
Met knolselderpuree, bospaddenstoelen, wildsaus met madeira,	
Wildstoofpot	26,00
Van hert, wildzwijn en haas met paddenstoelen, rode kool en kastanje puree	
Vegetarische hoofdgerechten	24,50
Keuze uit:	
<ul style="list-style-type: none">• Artisjokhartenvul met noten en paddenstoelen, gegratineerd met mozzarella en Parmezaan, kastanje puree en salade met tijmdressing• Proeverij van 3 Indonesische vegetarische gerechten en een basis van rijst (regelmatig wisselend)	

Houdt u rekening met een iets langere voorbereidingstijd indien u geen voorgerecht neemt!

* iets langere voorbereidingstijd



Nagerechten

Koffiemousse met Karamel Vanilleroom, kletskep, chocolade, Baileys Original Cream	8,75
Gepocheerde Peer en Stoofperensorbetijs Gesuikerde amandelschilfers, slagroom en kaneel	8,75
Tarte Tatin met Vanilleroomijs Warm taartje van appel, kaneel en karamel, vanilleroomijs en slagroom	8,75
Kaasplankje Met wisselende zachte en/of harde kaassoorten, vijgen-amandelbrood, compote van rode ui en port, walnoot en dadel	10,75