

### VOORGERECHTEN

<i>Combinatie van parmaham en gandaham geserveerd met tomatenbavaroise en crème aceto</i>	€ 16,50
<i>Salade halve kreeft met salade van scharrelei en forel kaviaar en een brioche</i>	€ 26,50
<i>Zomerse salade met tomaat, mozzarella en in knoflook olie gebakken gamba's</i>	€ 17,25
<i>Combinatie van rundercarpaccio en dun gesneden huisgerookte zalm geserveerd met een bitterbal van zalm en dille crème</i>	€ 16,75
<i>Tartaar van tonijn met een gefrituurd eitje en een Oosterse-dressing</i>	€ 17,50

### SOEP

<i>Twee koude verfrissende soepjes van tomaat en komkommer en een brioche met caprese</i>	€ 9,00
<i>Bisque van kreeft met geslagen room en een gepaneerde gamba</i>	€ 11,00
<i>Visbouillon met saffraan en een ravioli van krab</i>	€ 9,00

### TUSSENGERECHTEN

<i>Gebakken coquilles onder een korst van groene kruiden met spinazie en Hollandaise-saus</i>	€ 18,50
<i>Gegratineerde halve kreeft met kreeftensaus en zeekraal</i>	€ 26,75
<i>Huisgemaakte ravioli van spinazie en ricotta met tomatensaus</i>	€ 14,50

### HOOFDGERECHTEN

<i>Getrancheerde ossenhaas geserveerd met een rode portsaus</i>	€ 29,50
<i>In zijn geheel gepresenteerde kreeft met een luchtige Bearnaisesaus</i>	€ 43,00
<i>Gegrilde runder rib-eye geserveerd met basilicum boter</i>	€ 27,50
<i>Gebakken schelvisfilet geserveerd met een saus van kreeft en Hollandse garnaal</i>	€ 26,50
<i>Saltimbocca van parmaham en zeewolffilet geserveerd met een saus van room-knoflook</i>	€ 27,50
<i>In een kaashoesje gebakken kalfsfilet geserveerd met een saus van gorgonzola</i>	€ 26,75

### DESSERTS

<i>Aardbeiencreatie met Romanoff, hangop, aardbeisorbet en gemarineerde aardbeien</i>	€ 13,50
<i>Luchtige cappuccino-mousse met espresso roomijs</i>	€ 13,50
<i>Mousse van citroen en huisgemaakte Limoncello met citroencreme en citroensorbet</i>	€ 13,50
<i>Grand dessert van verschillende patisserie uit eigen keuken</i>	€ 13,50
<i>Bavaroise van champagne gevuld met een interieur van rood fruit en frambozen sorbetijs</i>	€ 13,50
<i>Diverse kaassoorten geserveerd vanaf onze kaaswagen met notenbrood, geplukte druiven en Aloë Vera</i>	€ 13,50

#### MENU VICTORIA

*Combinatie van parmaham en gandaham geserveerd met tomatenbavaroise en crème aceto*

\*\*\*

*Gegrilde runder rib-eye geserveerd met basilicum boter*

\*\*\*

*Dessert du Chef*

**€ 36,50 per couvert**

**Bijpassend wijnarrangement: € 24,00 per persoon**

#### KREEFT MENU

*Salade halve kreeft met salade van scharrelei en forel kaviaar en een brioche*

\*\*\*

*Bisque van kreeft met geslagen room en een gepaneerde gamba*

\*\*\*

*Gegratineerde halve kreeft met kreeftensaus en zeekraal*

\*\*\*

*Aardbeiencreatie met Romanoff, hangop, aardbeisorbet en gemarineerde aardbeien*

**€ 57,50 per couvert**

**Bijpassend wijnarrangement: € 27,50 per persoon**