

Voorgerechten

Crostini van Old Amsterdam,
met salsa van rode paprika en vleestomaat
€. 7,50

Salade met in tempura gepaneerde Coquille,
Tomaten-bieslookdressing
€. 11,50

Huisgerookte Zalm en Roseval
aardappelsalade,
groene asperges, dressing van waterkers
€. 8,50

Salade krokant gebakken kalfswezerik,
Lage Vuursche scharrelham, truffelmayonaise
€. 12,50

Tussengerechten

Crème van bospeen,
ravioli gevuld met Hollandse geitenkaas
€. 7,50

Heldere bouillon van gevogelte,
Kwarteleitjes en kervel
€. 7,50

Gepocheerde eendenlever,
abrikozen en sherrystroop
€. 11,75

Gekonfijte sukade van Nederlands dikbilrund,
bitterbal van paddestoelenrisotto
€. 8,50

3-gangen menu dagelijks wisselend €. 37,50
4-gangen menu dagelijks wisselend €. 42,50

Hoofdgerechten

Vegetarische verrassing
Dagverse producten
€. 18,50

Geroosterde zeebaars,
Wilde spinazie, champagnesaus en olijfolie
€. 21,50

Op de huidgebakken schelvis,
kruidenpasta, voorjaarsgroenten en kreeftenjus
€. 19,50

Gegrilde Ecofields kalfslende,
Rode bietjes, truffelpuree en kalfsjus
€. 23,50

Gestoomde schenkel van Veluws heidelam,
Pastinaak, zoete aardappel, lamjus, knoflook
€. 21,50

Desserts

Kaasplateau,
Assortiment Hollandse kazen
€. 10,50

Chocoladereep,
Vossenbesjes en vanille-ijs
€. 8,75

Passievruchtentaart,
Mango-ijs en schuim van pisang ambon
€. 7,50

Vanille-hangop,
Tutti frutti en yoghurt-ijs
€. 6,75

Ice-koffie,
met schuim van five-spice
€. 7,50