

*In deze tijd waar men bewuster met eten en drinken omgaat
maken wij, waar mogelijk, gebruik van biologische producten*

Lunchmenu, 2-gangen € 29

*Aan de hand van de aanvoer op de markt stelt onze
Chef de cuisine Ditmar Oostmeijer uw gastronomisch menu samen*

4-gangen Gastronomisch menu	€ 49
5-gangen Gastronomisch menu	€ 59
6-gangen Gastronomisch menu	€ 69

Het Begin

Terrine van Westlander tomaten met yoghurt, limoen
en krokante basilicum € 14

In olijfolie gekonfijte Albacore tonijn met een salade van zeesla,
prei en shii-take en vinaigrette van limoen en espelette peper € 15

Half dozijn Fines de Claire -Bretonse oesters- op ijs
met rode wijnazijn, sjalot en citroen € 16

Canadese Kreeft, beignet van de schaar met 'Raz el Hanout',
salade van gekonfijte tomaat, venkel en citroen € 18

Fricassée van kalfszwezerik met gegratineerde macaroni,
bittere salade met truffel en jus met sherryazijn € 16

Gesmoorde aardappel en truffel met oesterzwam, lente ui en
crème van zoete ui € 13

Gebakken sint-jakobsschelpen met schorseneren, mimolette
en sherrysaus € 16

Geroosterde groene asperges met langoustines en
harissa gelaqueerde 'sot-l'y-laisse' € 18

Parmentier van Fines de Claire -Bretonse oesters-, gemarineerde
coquilles, Aquitaine caviaar en champagne room € 18

De Zee

Geroosterde zonnevis met gekonfijte tomaat, aberquina olijfjes, venkel en saus van octopus	€ 28
Gebraiseerde wilde zeebaars met ansjovis mousseline, poivrades en basilicum, jus met arganolie	€ 27
Gegrilleerde Steenschol met gestoofde venusschelpen, gesmoorde spinazie en knoflook, crème van peterselie	€ 24

De Aarde

Ierse runderhaas met boerenspek, zilverui en snijbiet, jus met oude rode wijnazijn	€ 27
Traag bereide Iberisch varken, hachée van aubergine, witlof met acéto balsamico en soufflé gruyère kaas	€ 26
Carré van reerug met zalf van bospeen, mousserons en muskaat druiven, saus met tijm	€ 29
Gebraden wilde eend 'Colvert' met savoie kool, selderij puree en compote van dadels, jus met vadouvan	€ 26

De Tuin

Ravioli's van eekhoortjesbrood, geroosterde cantharellen en Pecorino met gestoofde sjalotten	€ 22
--	------

Het Zoete

Sigaren van amandel, dadels en gember met een crème van honing en boeren vanille roomijs	€ 11
Taartje van gesmoorde abrikozen en pistache met roomijs van mascarpone	€ 11
Warme soufflé van kwark en iets gember met roomijs van steranijs	€ 11
Chocolat Coulante, een taartje van bittere chocolade en boeren vanille roomijs	€ 11
Tarte Tatin van Elstar appel met gekonfijte citroen, krentjes in donkere rum en karamel roomijs	€ 11

Edelzoete Wijnen

<u>Frankrijk:</u>	1998 Sauternes, Raymond Lafon	(0.375 ltr) p/fl.	€ 68,-
		p/gl.	€ 10,50
	<i>Een traditionele Sauternes met smaken van , ananas, vanille, abrikoos, gedroogde pruim en honing. Prachtig bij zalfachtige kazen, sorbets, meloen, droge vruchten, noten of amandelen</i>		
	1983 Rivesaltes, Gerard Bertrand	p/fl.	€ 46,-
		p/gl.	€ 8,-
	<i>Prachtige donkere dessertwijn met nuances van gedroogde zuidvruchten en cacao.</i>		
<u>Spanje :</u>	Pedro Ximenez, Bodegas Gutiérrez Colosia	p/fl.	€ 39,50
		p/gl.	€ 7,50
	<i>Volle sherry die als 'olie' in het glas is. Stevige mokka tonen.</i>		
<u>Chili:</u>	2004 Carmen Late Harvest Semillon	(0.375 ltr) p/fl.	€ 35,-
		p/gl.	€ 9,-
	<i>De Semillon druiven van deze wijn worden laat in het seizoen met de hand geplukt. De wijn is iets fris van karakter met tonen van honing, perzik en citrus.</i>		
<u>Griekenland:</u>			
<u>Samos</u>	Muscat of Samos, Creta Olympias	p/fl	€ 25,-
		p/gl	€ 5,-
	<i>Schitterende vol zoete wijn met tonen van bloemenhoning en abrikozen.</i>		
<u>Patras</u>	Mavrodaphne of Patras, Creta Olympias	p/fl	€ 25,-
		p/gl	€ 5,-
	<i>Zachte rode zoete wijn met tonen van vijgen en iets mokka.</i>		

De Kazen

Kaasplateau	-	5 items (standaard)	€ 12,50
	-	per item	€ 3,00

Harde kaas

Roncal

Herkomst: Navarra, Spanje

Een harde schapenkaas afkomstig uit Navarra. De kaas wordt gemaakt van december tot juli en heeft een rijping van 7 maanden. Mooi met een glas Madeira.

Tomme Crayeuse

herkomst: De Savoie in oost Frankrijk tegen de Alpen aan, ten hoogte van de Rhône.

Een vrij nieuwe Tomme gemaakt van koemelk op een manier waarop vrijwel alle geitenkazen gemaakt worden. Crayeuse slaat op de structuur van de kaas, die is namelijk vrij rul dit in tegenstelling van de tomme de Savoie.

Romero

Herkomst: Utrecht, Nederland

Deze op Spaanse manier gemaakte boerenkaas uit IJsselstein combineert erg goed met een kurkdroge sherry. De kaas wordt ingewreven met een rozemarijn mengsel en dan een paar maanden gerijpt, waardoor de rozemarijnsmaak langzaam in de kaas trekt.

Geitenkaas

Poulligny-Saint-Pierre

herkomst: Het centrum van Frankrijk. In de westelijke uitloop van de Loire.

Piramidevormige kaas van verse melk. Zacht en kruimelig van structuur met in de smaak licht tonen van zout, zoet en zuur. Mooie droge geitenkaas.

Bouchon Sancerre

Herkomst: Sancerre, Frankrijk

Dit kaasje heeft de naam en vorm van een kurk (Bouchon) en komt uit de gelijknamige streek Sancerre. De smaak van dit kaasje is fruitig te noemen.

Roodbacterie kaas

Hansi au Marc de Gewurtztraminer

herkomst; Elzas, Frankrijk

Dit is een klein munsterkaasje wat tijdens de rijping niet alleen gewassen wordt in pekelwater maar een mengsel van pekelwater en Marc de Gewurtztraminer. Dit geeft de munster nog meer smaak.

Fleuron de Bruges

herkomst: Gent, België

Een relatief nieuw kaasje van een grotere producent in België, een zachte roodflora waarvan de korst meegegeten kan worden. Het kaasje wordt in de buurt van Brugge geproduceerd.

Blauwschimmel kaas

Roquefort Baragnaudes

herkomst: zuid Frankrijk. Ongeveer 150 km van de Spaanse grens.

Een sublieme Roquefort, gemaakt van de melk van de schapen die het eerste jonge malse gras weer eten. Vervolgens behandeld met het ouderwetse Penicillicum Roqueforti, niet een combinatie van 5 soorten schimmels zoals vele andere roqueforts. Na een affinage van 6 maanden is 1 op de 3 goed genoeg bevonden om de naam Cava Baragnaudes te dragen.

Cabrales Valdeon

herkomst : Noord Spanje

Deze kaas wordt gemaakt uit koe-, geit- en schapenmelk. Afhankelijk van het jaargetijde overheerst er een bepaalde soort. De kaas wordt gerijpt in plataanbladeren welke men niet mee eet. In de periode december tot maart overheerst de schapenmelk is ze van april tot oktober voert de geitenmelk de boventoon, wat de kaas kruimeliger en zoeter maakt.

Witschimmel kaas

Chource A.O.C. 1970

herkomst: Champagne-Ardenne, Frankrijk

Chource vindt zijn oorsprong in het Cisteriaanse klooster van Pontigny waarvan de monniken de boeren in de omgeving de opdracht gaven dit kaasje te maken. De rijping van deze frisse doch pittige witschimmel duurt 6-8 weken.

Delice de Saint Cyr

Herkomst: Ile de France, Frankrijk

Dit is een boerenkaasje gemaakt van rauwe melk met een licht witschimmel cultuur. Licht pikant van smaak met een zweem van paddestoelen.