

Soepen

Soep van de chef

Dagverse keuze van de chefkok

€ 8,75

Pompoensoep

Met vijf spicy kruiden, kokos melk en geroosterde pompoenpitten

€9,50

Bospaddenstoelensoep

Een romige rijk gevulde soep met een vleugje pernod

€ 9,25

Vlielandse Strandkrabbenbisque

Romige kreeftachtige soep van lokale strandkrabben

€ 9,25

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood met tapenade en aioli

€ 8,75

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaanse kaas en salade

€17,75 | €22,75

Tartaartje van gemarineerde oesterzwammen

Pijnboompitten, bosuitjes met vegan truffelmayonaise op een kruidencrostini

€14,75

Trio van wild

Een kroketje van wildragout, toastje met fazantpaté en een bonbon van gerookte eendenborst gevuld met cranberryroomkaas

€16,75

Groentespaghetti met gamba's

Gebakken knoflookgamba's, geserveerd met courgette, wortel, geroosterde tuinbonen en mangosalsa

€16,25

Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten.

Als u een allergie of een dieet heeft, meld dit altijd.

Omdat wij het weggooien van eten economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelgarnituur, salades en warme groentes aangepast aan de gemiddelde eter.

Mocht u extra garnituren willen, dan kunt u deze gratis bijbestellen.

Wanneer u gebruik maakt van de "kleiner bescheiden porties" is dit tegen een kleine vergoeding.

Vlees

Herten biefstuk

Biefstuk van hert, omringd door een Vlielandse cranberryjus

€ 32,75

 Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50

Ossenhaaspuntjes

De mooiste stukjes ossenhaas gebakken met paddenstoelen, afgeblust met truffeljus

€ 31,50

 Colossal Grande Reserva, Shyraz €7,25

Varkenshaassaté

Saté van malse varkenshaas met gebakken uitjes, kroepoek en pindasaus

(als kleiner bescheiden portie €22,75)

€ 26,75

 Finca Museum Rosé, Tempranillo/Verdejo €7,75

Duo van gevogelte

Huisgerookte eendenborst met gekonfijte fazantenbout, geserveerd op een dagverse stampot en sinaasappel jus

€ 33,50

 Solenne, Negroamaro/primitivo €6,95

Hazenpeper stoofpotje

Een echt winterse stoofpotje, bereid volgens geheim recept.

€ 29,50

(als kleiner bescheiden portie €26,75)

 Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50

Maaltijdsalade

Winterse salade

Oosterse salade van gemengde sla, zoetzure rode kool, komkommer en wortel, sticky bloemkoolroosjes, gehakte wasabinoten en een romige sesamdressing

€ 19,75

Kan ook met extra krokante kippenhaasjes (+€ 7,50)

 Ca Tullio, Pinot Grigio €6,75

Vis

Gebakken zalmfilet

Geserveerd met gerookte rode bietencrème en een lichte citrusvinaigrette

€ 28,25

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,75

Vlielandse Visstoof

Ambachtelijke stoof van vis in een geurige strandkrabbenjus met zeegroenten, mosselen en gamba's

(als kleiner bescheiden portie €23,75)

€ 27,50

 *Las Corazas, Verdejo* €6,25

Zeebaarsfilet

Krokant op de huid gebakken zeebaarsfilet, geserveerd met een romige zeekraalsaus

€ 29,75



Pink Art Rosé, Grenache cinsault €6,50

Vegetarisch

Groentestoof met pompoen

Met verschillende groenten, linzen en rozijnen, op smaak gebracht met ras al hanout kruiden en kokosmelk

€ 24,50

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,75

Winterse strudel van rode biet

geserveerd met appel, geitenkaas en noten afgelakt met honing

€ 25,75



Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50