

## 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

€ 29,75

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

## Ossenhaaspuntjes

De mooiste stukjes ossenhaas gebakken met paddenstoelen, afgeblust met truffeljus

€ 31,50

 *Colossal Grande Reserva, Shyras* €7,25

## Varkenshaassaté

Saté van malse varkenshaas met gebakken uitjes, kroepoek en pindasaus

*(als kleiner bescheiden portie €20,75)*


€ 23,75

 *Finca Museum Rosé, Tempranillo/Verdejo* €7,75

## Duo van wild

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

€ 28,50

 *Solenne, Negroamaro/primitivo* €6,95

## Hazenpeper stoofpotje

Een echt winterse stoofpotje, bereid volgens geheim recept.

€ 26,50

*(als kleiner bescheiden portie €22,75)*

 *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

€ 18,75

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

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,75

## Vis

### Sliptongen

Onze klassieker, drie stuks gebakken in roomboter. Puur en heerlijk

€ 39,75

*(als kleiner bescheiden portie €32,75)*

 *Beauté du Sud, Chardonnay €6,95*

### Gebakken zalmfilet

Geserveerd met gerookte rode bietencrème en een lichte citrusvinaigrette

€ 27,25


 *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 €21,75)*

€ 25,50

 *Las Corazas, Verdejo €6,25*

### Hele zeebaars

Hele zeebaars uit de oven, op smaak gebracht met citroen, knoflook en een mix van groene kruiden

€ 29,75

 *Pink Art Rosé, Grenache cinsault €6,50*

## Vegetarisch

*De bloemkoolsteak en gado gado kunnen ook **veganistisch** worden geserveerd.*

### Groentestoof met pompoen

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

€ 23,50

 *Ca Tullio, Pinot Grigio €6,75*

### Winterse strudel van rode biet

geserveerd met appel, geitenkaas en noten afgelakt met honing

€ 22,75

 *Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50*