

# MENU ZOMER 2021

---

## VOORGERECHT

### **Petit Niçoise**

Salade met vers gegrilde tonijn, haricot verts, zwarte olijven en kwartelei.

### **Carpaccio Piemontese**

Biologisch rund met geroosterde walnoten, champignons, truffelmayonaise en hojiblanca olijfolie.

### **Salade cassoulet**

Gemengde bonen met groente brunoise, Hollandse verse geitenkaas, dressing van groene pepers en lavas.

---

## HOOFDGERECHT

### **Bouillabaisse**

Klassieke maaltijdsoep met schaal en schelpdieren, seizoensgroenten, stokbrood en rouille.

### **Boeuf Bourguignon**

Stoofschotel van rund met bospeen, gekonfijte zilverui, kruimige aardappel en eigen jus.

### **Steak**

Gebraden Schotse steak met huisgemaakt kroketje van stoofvlees, bearnaisesaus, krokante aardappelpartjes en seizoen groenten.

### **Ravioli**

Aubergine met gegrilde groenten, gepofte knoflook, Parmezaan en gerookte tomaten consommé.

---

## NAGERECHT

### **Soes**

Moorkop Soes met mousse van pure chocolade, karamelsaus en stoofpeer.

### **Kaasplank**

Selectie van Hollandse kazen met vijgenbrood, walnoten, druiven en appelstroop.

# MENU SUMMER 2021

---

## STARTER

### **Petit Niçoise**

Salad with fresh grilled tuna fish, haricot verts, black olives and quail egg.

### **Carpaccio Piemontese**

Organic beef with roasted walnuts, mushrooms, truffle mayonnaise and hojiblanca olive oil.

### **Salad cassoulet**

Mixed beans with vegetable brunoise, Dutch fresh goat cheese, dressing of green peppers and lovage.

---

## MAIN

### **Bouillabaisse**

Classic meal soup of shellfish, season vegetables, baguette and rouille

### **Boeuff Bourguignon**

Beef stew with carrots, confit of silver onion, flouy potatoes and its own gravy.

### **Steak**

Roast Scottish steak with homemade stew croquette, bearnaise sauce, crispy potato wedges and seasonal vegetables.

### **Ravioli**

Eggplant with grilled vegetables, puffed garlic, Parmesan cheese and smoked tomato consommé

---

## DESSERT

### **Profiteroles**

Profiteroles with mousse of dark chocolate, caramel sauce and stewed pear.

### **Cheese platter**

Selection of Dutch cheeses, fig bread, walnuts, grapes and apple syrup.