

Menu's

3-gangen menu: 29,50

Gekarameliseerd buikspek met gamba's en mangodressing

Kalfspicanha met krokante aardappeltaart, crème van knolselderij en truffeljus
of

Vispalet bestaande uit zalm, zeebaars en tonijn met risotto en saffraansaus

Taartje van Manjari chocolade, crème van olijfolie en yoghurt met yoghurt sorbetijs
of

Kaasplankje +4

4-gangen menu: 32,50

Gekarameliseerd buikspek met gamba's en mangodressing

Zoete aardappel / kokossoep

Kalfspicanha met krokante aardappeltaart, crème van knolselderij en truffeljus
of

Vispalet bestaande uit zalm, zeebaars en tonijn met risotto en saffraansaus

Taartje van Manjari chocolade, crème van olijfolie en yoghurt met yoghurt sorbetijs
of

Kaasplankje +4

Laat je verrassen door onze keukenbrigade!

Verrassingsmenu 3 gangen	35,00
Verrassingsmenu 4 gangen	39,50
Verrassingsmenu 5 gangen	45,00



Voorgerechten

Brood met smeersels (kruidenboter, tapenade en aioli)	6
Rundercarpaccio met bijpassend garnituur en truffelmayonaise	11,50
Gamba's in lookroom met plukbroodjes en kruidenboter	11,50
Geschroeide tonijn met een crème van avocado en wakamé	12
Crème Brûlée van geitenkaas met hangop van rode biet	11
Krokant gebakken zwezerik, bbq-bloemkool en balsamicojus	14

Soepen

Tomatensoep	6
Zoete aardappel / Kokos	6

Salades

Carpaccio met bijpassend garnituur en truffelmayonaise	14,50
Uit de zee, met zalm, tonijn, zeebaars en gamba	14,50
Truffelkaas, gebakken paddenstoelen en groene asperges	14,50



Diner van de Hof

Hoofdgerechten:

Zeebaarsfilet met een kruidenrisotto en saffraansaus	19,50
Tonijn tataki met oosterse noodles en een jus van gebrande knoflook	21
Parelhoender gevuld met noten, paddenstoelenrisotto en een crèmesaus	20
Kalfspicanha met krokante aardappeltaart, crème van knolselderij en truffeljus	19,50
Zalmfilet met gelakte rode biet, crème van doperwten en Hollandaise	19,50
Paddenstoelenrisotto met gebakken Kingoyster, groene asperges en Hollandaise	18
Portie friet	2,50

Klassiekers:

Geserveerd met bijpassend garnituur	
Spare-Ribs de Hof	18,50
Varkensschnitzel 350 gram	16,50
Diamanthaas met rode wijn jus	19,50
Runderbavette met Hollandaise	25
Runder Rib-eye met truffelboter	27,50

Desserts:

Flexibele passievruchten ganache met mangobavarois en een lolly van passie ijs	8
Taartje van Manjari chocolade, crème van olijfolie en yoghurt met yoghurt sorbetijs	8
Huisgemaakte cheesecake met vanille-ijs en slagroom	7
Ijstruffels met Grand Marnier room	7
Kaasplankje bestaande uit 4 verschillende kazen en kletzenbrood	12