

LA CARTEKAART

VOORGERECHTEN

<i>In pesto gemarineerde kalfsrosbief met Serrano ham, tomatensalsa en een crème van basilicum</i>	€ 18,00
<i>Creatie van zalm: tataki van zalm, huisgerookte zalm en tartaar van zalm met een bitterbal van Hollandse garnalen en een mierikswortelmayonaise</i>	€ 17,75
<i>Carpaccio van kalfs- en runderlende met Parmezaanse kaas en een crème van truffel</i>	€ 18,75
<i>Dun gesneden coquilles met avocado, een loempia van krab en een saffraanmayonaise</i>	€ 19,75
<i>Salade Caprese: buffelmozzarella met pommedorie tomaat, basilicum, gemarineerde kerstomaatjes en een vinaigrette van aceto balsamico**</i>	€ 17,50
<i>Salade van halve gegrilde kreeft met gegrilde watermeloen, Hollandse garnalen en een crème van limoen</i>	€ 28,50

SOEPEN & JUSSENGERECHTEN

<i>Gazpacho met fijn gesneden komkommer, paprika en een kruidenolie met aceto balsamico**</i>	€ 9,75
<i>Licht gebonden kreeftensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en een brioche bolletje</i>	€ 11,75
<i>Met Hollandaisesaus gegratineerde halve kreeft op tagliatelle en zeekraal</i>	€ 30,50
<i>In knoflookolie gebakken gamba's met een ravioli van gamba en gele curry met een schuim van knoflook</i>	€ 16,50

** Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

<i>Rosé gebakken Nieuw-Zeelands lamsfilet met een saus van dragon</i>	€ 29,75
<i>Gegrilde blanke kalfsentrecote met een klassieke bearnaisesaus</i>	€ 28,75
<i>Gebakken runderhaas van Angus rund op zomerse groenten met een saus van sjalot en rode Port</i>	€ 32,00
<i>Krokant gebakken parelhoender suprême met een loempia van krab en een saus van sesam, ketjap en sereh</i>	€ 28,50
<i>Gegrilde doradefilet met in knoflookolie gebakken gamba's en een saus van kreeft</i>	€ 28,75
<i>Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een beurre blanc van saffraan en Hollandse garnaatjes</i>	€ 28,50
<i>Gepocheerde hele Canadese kreeft uit de oven, gratineerd met kreeftenboter en een olie van tomaat en lente ui</i>	€ 49,75
<i>Ravioli van ricotta en spinazie met gegrilde courgette, gepofte kerstomaatjes, Parmezaanse kaas en een Hollandaisesaus**</i>	€ 27,00

** Vegetarisch

LAGERECHTEN

<i>Palet van harde en zachte kaassoorten met een compote van pruim en Kletzenbrood</i>	€ 13,75
<i>Vanille roomijs met een saus van witte chocolade en rood fruit</i>	€ 13,25
<i>Creatie van Oisterwijkse zomerkoninkjes met een glaasje Fraise des Bois</i>	€ 13,25
<i>Tiramisu van Limoncello, crème van mascarpone, sorbet van framboos en een glaasje huisgemaakte Limoncello</i>	€ 13,25
<i>Taartje van witte chocolade en mango met een lolly van mango sorbet</i>	€ 13,25

MENU MARCHE

*Creatie van zalm: tataki van zalm, huisgerookte zalm en tartaar van zalm met een bitterbal van
Hollandse garnalen en een mierikswortelmayonaise*

Rosé gebakken kalfshaas met zomerse groenten en een saus van sjalot en rode Port

Creatie van Oisterwijkse zomerkoninkjes

€ 36,50 per couvert

Bij bovenstaande gerechten kunnen wij een bijpassend wijnarrangement serveren

Bijpassend wijnarrangement € 24,50 per persoon

*Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten met kletzenbrood.
Supplement € 7,00 per persoon*

KREEFTENMENU

Salade van halve gegrilde kreeft met gegrilde watermeloen, Hollandse garnalen en een crème van limoen

Licht gebonden kreeftensoep met een kroketje van Hollandse garnalen en een brioche bolletje

*Gepocheerde halve Canadese kreeft uit de oven, gratineerd met een kreeftenboter en
een olie van tomaat en lente ui*

*Tiramisu van Limoncello, crème van mascarpone, sorbet van framboos en
een glaasje huisgemaakte Limoncello*

€ 57,50 per couvert

Bij bovenstaande gerechten kunnen wij een bijpassend wijnarrangement serveren

Bijpassend wijnarrangement € 27,50 per persoon

*Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten met kletzenbrood.
Supplement € 7,00 per persoon*

Bij aanpassingen van gerechten in de menu's berekenen wij een toeslag