



MENU 1

3 GANGEN A 38,50 EURO

VOORGERECHT

SALADE VITELLO TONNATO

SLA ,ROSÉ GEBRADEN KALFSMUIS, TONIJN MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS.

STARTER

SALAD VITELLO TONNATO

LETTUCE, ROSÉ ROASTED CALF, TUNA MAYONNAISE AND ITALIAN CHEESE.

HOOFDGERECHT

GEGRILDE PARELHOEN FILET MET PORT RODEWIJN SAUS, SEIZOENS GROENTEN

EN

ROSEVAL AARDAPPELS GEPOFT UIT DE OVEN.

MAIN COURSE

GRILLED GUINEA FOWL FILLET WITH PORT RED WINE SAUCE, SEASONAL VEGETABLES
AND RAHMAN POTATOES POPPED FROM THE OVEN.

DESSERT

PANNA COTTA VAN GRIEKSE YOGHURT MET ROOD FRUIT COMPOTE

EN IJS VAN BOSVRUCHTEN.

DESSERT

PANNA COTTA OF GREEK YOGURT WITH RED FRUIT COMPOTE AND ICE OF FOREST
FRUITS.

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 2

3 GANGEN A 42.50 EURO

VOORGERECHT

TOAST MET GEROOKTE ZALM, RUCOLA SLA GEPOCHEERD EITJE EN
BEARNAISESAUS.

STARTER

TOAST WITH SMOKED SALMON, ROCKET LETTUCE POACHED EGG AND BEARNAISE SAUCE.

HOOFDGERECHT

GEGRILDE KALFS ENTRECOTE MET RODEWIJN SAUS, SEIZOENS GROENTEN
EN
HUISGEMAAKTE FRIETJES EN MAYONAISE.

MAIN COURSE

GRILLED VEAL SIRLOIN STEAK WITH RED WINE SAUCE, VEGETABLES AND HOMEMADE FRIES
AND MAYONNAISE.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE EN BOEREN VANILLEIJS.

DESSERT

CREAM BRÛLÉE OF VANILLA AND VANILLA ICE CREAM.

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 3

3 GANGEN A 44.50 EURO

VOORGERECHT

PREPARE' MET CROUTONS VAN FOCACCIA EN RAVIGOTTE.

STARTER

PREPARE ' WITH CROUTONS OF FOCACCIA AND RAVIGOTTE.

HOOFDGERECHT

GEBAKKEN ZEEDUIVEL MET NOILLY PRAT SAUS, SEIZOENS GROENTEN
EN

RISOTTO VAN VERSE KRUIDEN.

MAIN COURSE

FRIED MONKFISH WITH NOILLY PRAT SAUCE, VEGETABLES AND RISOTTO OF FRESH HERBS.

DESSERT

CHEESECAKE, ROOD FRUIT EN AARDBEIEN SAUS.

DESSERT

CHEESECAKE, RED FRUIT AND STRAWBERRIES SAUCE.

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH NUT
BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 4

3 GANGEN A 47.50 EURO

VOORGERECHT

TATAAR VAN VERSE TONIJN MET KIKKOMAN, YUZU MAYONAISE EN GEBAKKEN LANGOUSTINE STAARTEN.

STARTER

TATAR OF FRESH TUNA WITH KIKKOMAN, YUZU MAYONNAISE AND FRIED LANGOUSTINE TAILS.

HOOFDGERECHT

GEBRADEN OSSENHAAS MET BEARNAISESAUS, SEIZOENS GROENTEN ROZEVAL AARDAPPELS EN

HUISGEMAAKTE FRIETJES EN MAYONAISE

MAIN COURSE

ROAST TENDERLOIN WITH BEARNAISE SAUCE, VEGETABLES, ROZEVAL POTATOES AND

HOMEMADE FRENCH FRIES AND MAYONNAISE

DESSERT

CRÊPE SUZETTE.

FLENSJES MET SINAASAPPEL SAUS EN BOEREN VANILLEIJS

DESSERT

CRÊPE SUZETTE.

CREPES WITH ORANGE SAUCE AND VANILLA ICE CREAM

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP 8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 5

VEGETARISCH!

3 GANGEN A 39.50 EURO

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN RODE BIET, CRUMBLE VAN GEITEN KAAS EN NOTEN CRUMBLE.

STARTER

CARPACCIO OF BEETROOT, CRUMBLE OF GOAT CHEESE AND NUT CRUMBLE.

HOOFDGERECHT

VERSE PASTA MET KRUIDENOLIE, GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN, ROOM TRUFFEL SAUS, RUCOLA SLA EN ITALIAANSE KAAS.

MAIN COURSE

FRESH PASTA WITH HERB OIL, BAKED MUSHROOMS, TRUFFLE CREAM SAUCE, ROCKET LETTUCE AND ITALIAN CHEESE.

DESSERT

VERS FRUIT SALADE MET BOEREN VANILLEIJS

DESSERT

FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM.

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 6

4 GANGEN A 51,50 EURO

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
DUN GESNEDEN OSSENHAAS, SLA, EENDENLEVER KRULLEN, TRUFFEL
MAYONAISE EN ITALIAANSE KAAS.

STARTER

CARPACCIO OF TENDERLOIN
THIN SLICED TENDERLOIN, LETTUCE, DUCK LIVER, TRUFFLE MAYONAISE AND ITALIAN
CHEESE

TUSSENGERECHT

GEGRILDE GROENTE MET GEBAKKEN COQUILLES EN EEN ZACHT MOSTERD
SAUS.

SIDE DISH

GRILLED VEGETABLES WITH FRIED SCALLOPS AND A SOFT MUSTARD SAUCE

HOOFDGERECHT

GEBAKKEN TAMME EENDEN FILET MET PORTSAUS, SEIZOEN GROENTEN
EN RUCOLA PUREE .

MAIN COURSE

FRIED DUCK FILET WITH PORT SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND ARUGULA PUREE

DESSERT

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD MET STROOP EN BOEREN VANILLE IJS

DESSERT

FRENCH TOAST FROM "FRIES SUIKERBROOD" WITH SYRUP AND FARMERS VANILLA ICE

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 7

4 GANGEN A 53,50 EURO

VOORGERECHT

KRUIDIGE FILODEEG, SLA, VERSE DUNNE TONIJS, KAPPERTJES EN WASABI
MAYONAISE.

STARTER

SPICY FILO PASTRY, LETTUCE, FRESH THIN SLIDE TUNA, CAPERS AND WASABI

TUSSENGERECHT

KWARTEL FILET, BULGUR SALADE EN CHIPOTLE MET GEBRANDE PERZIK.

SIDE DISH

QUAIL, BULGUR SALAD WITH CHIPOTLE AND TORCHED PEACH

HOOFDGERECHT

GEBAKKEN ZEEDUIVEL FILET BEURRE BLANC SAUS, SEIZOENS GROENTEN EN
RISOTTO.

MAIN COURSE

FRIEND MONKFISH WITH BEURRE BLANC SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND RISOTTO

DESSERT

VERSE AARDBEIEN MET SABAYON EN AARDBEIEN SORBET IJS.

DESSERT

FRESH STRAWBERRIES WITH SABAYON AND STRAWBERRY SORBET

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 8

4 GANGEN A 55,50 EURO

VOORGERECHT

HUIS GEMAAKTE TERRINE VAN EENDENLEVER MET MANGO CHUTNEY EN BRIOCHE
BROOD.

STARTER

TERRINE OF HOME MADE DUCK LIVER WITH MANGO CHUTNEY AND BRIOCHE

TUSSENGERECHT

VERSE PASTA MET EEN SAUS OP BASIS VAN KIMCHI EN GEBAKKEN GAMBA'S

SIDE DISH

FRESH PASTA WITH A BASED ON KIMCHI SAUCE WITH FRIED GAMBA'S

HOOFDGERECHT

GEGRILDE KALFSRIBEYE PEPER SAUS, SEIZOENS GROENTEN EN GEPOFTE
ROZEVAL AARDAPPELEN.

MAIN COURSE

GRILLED VEAL RIBEYE WITH PEPPER SAUCE, SEASONAL VEGATABLES AND ROASTED
POTATOES

DESSERT

VANILLE-IJS MET CHOCOLADE SAUS, GESCHAAFDE AMANDELEN EN SLAGROOM.

DESSERT

VANILLE ICE WITH CHOCOLATE SAUCE, PLANED ALMONDS AND WHIPPED CREAM

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 9

4 GANGEN A 57,50 EURO

VOORGERECHT

LINZEN SALADE, GEBAKKEN ZWEZERIK EN GEKONFIJTE VIJGEN EN GLACÉ SAUS.

STARTER

LENTIL SALAD WITH FRIED SWEETBREAD, CANDIED FIGS AND GLACE SAUCE.

TUSSENGERECHT

GEBAKKEN EENDEN LEVER MET PITTIG INGELEGDE APPEL EN EEN JAPANSE DRESSING MET KOKOS EN LIMOEN.

SIDE DISH

FRIED DUCK LIVER WITH SPICY APPLE, JAPANESE DRESSING WITH COCONUT AND LIME.

HOOFDGERECHT

GEBAKKEN BAVETTE STROGANOFF SAUS, SEIZOEN GROENTEN EN GEBAKKEN RIJST.

MAIN COURSE

FRIED BAVETTE WITH STROGANOFF SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND FRIED RICE.

DESSERT

TARTELETTES VAN APPEL MET KARAMELIJS .

DESSERT

TARTLETS FROM APPLE WITH CARAMEL ICE CREAM

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 10

VEGETARISCH!

4 GANGEN A 52,50 EURO

VOORGERECHT

SALADE MET GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN AFGEBLUST MET YAKITORI SAUS
KRUIDEN OLIE EN RUCOLA DRESSING.

STARTER

SALAD WITH FRIED MUSHROOMS DEGRADES WITH YAKITORI SAUCE AND ARUGULA
DRESSING

TUSSENGERECHT

GEGRILDE GROENTES MET EEN GEPOCHEERD EITJE EN HOLLANDAISE SAUS.

SIDE DISH

GRILLED VEGETABLES WITH A POACHED EGG AND HOLLANDAISE SAUCE.

HOOFDGERECHT

BABY PAKSOI MET GEPOFTE TOMAATJES EN TOFU GEFRITUURD IN TEMPURA
BESLAG MET EEN ZACHT KERRIE SAUS EN RIJST.

MAIN COURSE

BABY BOK CHOY WITH PUFFED TOMATOES, DEEP FRIED TOFU WITH A SOFT CURRY
SAUCE AND RICE.

DESSERT

SMELTEND CHOCOLADE TAARTJE MET GEZOUTEN KAMEL EN BOEREN
VANILLE-IJS .

DESSERT

MELTED CHOCOLATE CAKE WITH SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 11

KOUD BUFFET ! COLD BUFFET

A 32,50 EURO

AARDAPPEL SALADE VAN ROZEVAL AARDAPPEL.

POTATO SALAD

TOMAAAT, BURRATA EN VERSE PESTO

TOMATO, BURRATA AND HOME MADE PESTO

GEMENGDE SALADE MET VERSE RUCOLA DRESSING

MIXED SALAD WITH FRESH ARUGULA DRESSING

PASTA SALADE MET BOSPADDENSTOELEN

PASTA SALAD WITH MUSHROOMS

GEGRILDE GROENTES MET SALSALSA VERDE

GRILLED VEGETABLES WITH SALSALSA VERDE

VITELLO TONNATO (GEBRADEN KALFSMUIS, TONIYN MAYONAISE, RUCOLA
SLA EN ITALIAANSE KAAS)

VITELLO TONNATO (ROASTED CALF MOUSE, TUNA MAYONAISE, ARUGULA SALAD
AND ITALIAN CHEESE)

VIS SCHOTEL (GEROOKTE ZALM - MAKREEL EN HOLLANDSE GARNALEN)

FISH PLATTER (SMOKED SALMON, MACKEREL AND DUTCH SHRIMPS)

VLEES SCHOTEL (DIVERSEN GESNEDEN VLEESWAREN)

MEAT PLATTER (DIFFERENT TYPES OF CHARCUTERIE)

WARM GEBRADEN BAVETTE (TER PLEKKE GETRANCHEERD)

WARM ROASTED BAVETTE

BROOD MET GEZOUTEN BOTER.

BREAD WITH SALTED BUTTER

VERS FRUIT SALADE

FRESH FRUIT SALAD

DIVERSEN SAUSEN

DIFFERENT TYPES OF SAUCE

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 12
BBQ BUFFET !
A 46,50 EURO

BBQ

KIPSATÉ

CHICKEN SATE

BAVETTE

VIS VAN DE DAG WIJN, VERSE KRUIDEN IN FOLIE
FISH OF THE DAY WITH WINE AND FRESH HERBS IN FOIL

1/2 KREEFT (IN HET SEIZOEN)

1/2 LOBSTER (ONLY DURING THE SEASON)

GROTE GARNALEN

BIG SHRIMPS

GROENE SALADE MET RUCOLA DRESSING

GREEN SALAD WITH ARUGULA DRESSING

ROZEVAL AARDAPPEL SALADE

POTATO SALAD

PASTA SALADE MET BOS PADDENSTOELEN

PASTA SALAD WITH MUSHROOMS

GEGRILDE GROENTES MET VERSE KRUIDEN OLIE

GRILLED VEGETABLES WITH FRESH HERBS OIL

BROOD MET GEZOUTEN BOTER.

BREAD WITH SALTED BUTTER

PINDASAU

PEANUT SAUCE

KNOFLOOKSAUS

GARLIC SAUCE

BBQ SAUS

BBQ SAUCE

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE OF GEPOFTE ROZEVAL AARDAPPEL

HAND CUTE FRIES WITH MAYONAISE OR PUFFED POTATO

DESSERT:

GLAASJE PANNA COTTA MET VERS FRUIT

DESSERT:

PANNA COTTA WITH FRESH FRUIT

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS



MENU 13

DIVERSEN AMUSES

DIFFERENT TYPES OF APPETIZERS

MINIMAAL 10 VAN EEN SOORT.

MINIMUM OF 10 PER ITEM

VAN AF 2.25 TOT 2.80 PER STUK.

FROM 2,25 UP TO 2,80 EACH

1. GLAASJE MET HOLLANDSE GARNALEN EN AVOCADO.
SMALL GLASS WITH DUTCH SHRIMPS AND AVOCADO
2. GLAASJE MET BOSTOMAATJES, GEITEN KAAS EN HONING.
SMALL GLASS WITH TOMATOES, GOAT CHEESE AND HONEY
3. BELLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN KWARTELEITJE
BELLINI WITH SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYONAISE AND QUAIL EGG
4. SANDWICH MET VITELLO TONNATO
SANDWICH WITH VITELLO TONNATO
5. SANDWICH MET OUDE KAAS
§SANDWICH WITH OLD CHEESE
6. SANDWICH MET OMELET EN TRUFFEL
SANDWICH WITH OMELET AND TRUFFLE
7. NOTEN BROOD, AMBACHTELIJK ROOKVLEES, EENDENLEVER EN APPEL
COMPOTE.
NUT BREAD, SMOKED MEAT, DUCK LIVER AND APPLE COMPOTE
8. TOASTJE MET GEROOKTE PALING
TOAST WITH SMOKED EEL
9. CROSTINI MET BRIE EN SERRANOHAM
CROSTINI WITH BRIE AND SERRANO HAM
10. TOASTJE MET FILET AMERICAN EN KWARTEL EITJE
TOAST WITH FILET AMERICAN AND A QUAIL EGG
11. TOASTJE MET EENDENLEVER PATÉ
TOAST WITH DUCK LIVER
12. GLAASJE MET GEBAKKEN GAMBA'S EN YAKITORI SAUS.
SMALL GLASS WITH FRIED GAMBA'S AND YAKITORI SAUCE
13. DADEL GEVULD MET MANCHEGO KAAS EN MET SPEK.
DADES FILLED WITH MANCHEGO CHEESE AND BACON
14. STOKJE MET SERRANOHAM MET PICCALILLY SAUS.
BATON WITH SERRANO HAM AND PICCALILLI SAUCE
15. GLAASJE MET EEN COQUILLE SATEETJE EN WASABI MAYONAISE.
SMALL GLASS WITH COQUILLE AND WASABI MAYONAISE

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS