



## voor, hoofd & na

**Brood** met gezouten boter en tapenade 2,90

### **Voorgerechten**

**Romige soep van topinamboer** 6,75  
met truffelroom en krokante Italiaanse ham

**Hemelse geitenkaas toren** 7,50  
gelakt met hemelse mosterd en honing op een salade van artisjok, bietjes en olijven

**Gemarineerde gamba's** 7,50  
op een salade van venkel met een schuim van vadouvan

**Carpaccio** 7,75  
met rucolapesto, feta en pijnboompitjes

**Gerookte forel** 7,25  
met gemarineerde komkommer en een crème van Japanse mandarijn met getoast Turks brood

### **Hoofdgerechten**

**Biefstuk van de schouderhaas** 19,75  
met krokante aardappel rösti en een saus van cantharellen

**Fazantenfilet** 19,25  
geserveerd met een notenrisotto en een saus van rode wijn en truffel

**Zalmfilet** 19,25  
gebakken en licht gerookt met een salsa verde en tagliatelle

**Shii-take mousseline** 16,00  
met gebakken wintergroenten en een vinaigrette van rode biet en olijfolie

**Rode poon** 21,25  
geserveerd met een saus van witte wijn en rivierkreeftjes met een pastinaak crème

**Daghappen** 13,90  
vraag uw kelner of serveerster naar onze dagelijks variërende gerechten

### **Nagerechten**

**Crème brûlée van kardemom** 7,25  
geserveerd met roomijs van groene thee

**Tiramisu** 6,75  
Italiaanse klassieker geserveerd met koffie amaretto granité

**Amerikaanse chocoladekoffiecake** 7,25  
geserveerd met honeycomb, gekarameliseerde chili pompoen en frisse room

**Prinselijke proeverij** 10,50  
voor degene die niet kan kiezen; genieten van verschillende kleine desserts

**Kaasplankje** 7,50  
vier Europese kazen geserveerd met kletzenbrood en appelstroop uit de Betuwe

*PS Pinbetalingen hebben onze voorkeur.*

*Voor kinderen hebben we altijd iets buiten de kaart. Vraag uw kelner of serveerster.*