

Voorgerechten

Visterrine	€ 8,50
Terrine van witvis en groene asperges, frisse parelgortsalade, huisgemaakte piccalilly en krokante aardappel.	
Wildpaté	€ 8,50
In eigen keuken gemaakte wildpaté van hert en wildzwijn, geserveerd op een salade van rode biet en appel met een chutney van rode uien.	
Kwartel	€ 8,50
Boutje en filet van kwartel, kroketje van gevogelte en madras, frisse bulgur salade, rettich, ingelegde courgette en ras el hanout mayonaise.	
Aziatische zalm	€ 8,50
Licht gerookte zalm, gemarineerd op oosterse wijze, geserveerd met wakame, zoetzure rettich, soja parels en een kletskop van sesam en wasabi.	
Wildzwijn	€ 8,50
Huisgerookte wildzwijnsham, salade van fregula en pulled zwijn, zoetzure groenten, sinaasappel en compote van vijgen.	
Carpaccio	€ 11,50
Flinterdun gesneden ossenhaas, geserveerd met rucola, tomaatjes, olijfjes, pijnboompitjes, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.	
Supplement eendenlever krullen	€ 4,00
Waterballet	€ 11,50
Aziatische zalm, huisgemaakte bitterbal van vis, licht gesauteerde coquilles, gamba's, kreeftensoepje en limoenmayonaise.	
Beluga linzen en feta (V)	€ 7,50
Frisse salade van beluga linzen en appelvinaigrette, vijgencompote, zoetzure groenten en fetakaas, afgemaakt met noten.	
Rode biet & Gorgonzola (V)	€ 7,50
Salade van rode biet en appel geserveerd met gorgonzola, bieten hangop en hazelnoten.	
Plateau "Op de Poort"	€ 12,50
Rondreis door onze voorgerechten kaart met liefde samengesteld door onze chef.	

(V) = Vegetarisch

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en wij houden er rekening mee.

Soepen en Warme tussengerechten

(ook als voorgerecht te bestellen)

Tomatensoep (kan ook vegetarisch)	€ 5,50
Italiaanse tomatensoep met rundvlees, tuinkruiden en basilicumolie.	
Kreeftensoep	€ 9,50
Deze bisque vullen wij rijkelijke met al het moois dat de oceaan te bieden heeft.	
Seizoensoep	€ 5,50
Vraag onze bediening naar de smaak van de week.	
Duif & aardpeer	€ 9,50
Duivenborst, crème van aardpeer, gebakken cantharellen en jus van cantharellen.	
Pompoen, paddenstoel & geitenkaas (V)	€ 8,50
Gegrilde pompoen, diverse soorten paddenstoelen, geitenkaas en appel-aceto.	
Tenderloin	€ 11,50
Naar wens gebakken rundermedaillons, geserveerd met seizoensgroenten en saus van gekarameliseerde knoflook. Ook wel bekend als "stinkbakkes".	
Kalf & Schaaldier	€ 12,50
Licht gesauteerde coquilles, bitterbal van gestoofd kalfsvlees, sukade, gamba, crème van pastinaak en jus de veau. Afgemaakt met krokante truffelaardappels	

Verrassingsmenu's

Kunt u of wilt u geen keuze maken? Kies dan voor een van onze verrassingsmenu's. U kunt dan voor iedere gang uw voorkeur uitspreken voor vis/vlees/wild of vegetarisch.

Drie gangen: Koud voorgerecht/hoofdgerecht/dessert	€ 28.50
Vier gangen: Koud voorgerecht/soep/hoofdgerecht/dessert	€ 32.50
Koud voor/warm tussen/hoofdgerecht/dessert	€ 35.50
Vijf gangen: Koud voorgerecht/soep/warm tussengerecht/ hoofdgerecht/dessert. (alleen per tafel)	€ 38.50
Extra kaas: Uw menu uitbereiden met een kaasplank vóór uw dessert	€ 7.50

U kunt aangeven wat u liever niet eet en dan houdt de chef daar rekening mee.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en wij houden er rekening mee.

Hoofdgerechten

Duo van hert	€ 24,50
Duo van hert, bestaande uit malse biefstuk en heerlijke stoof, puree van licht gerookte aardappelen, rodekool, spruitjes afgemaakt met een eigen jus.	
Varkenshaas	€ 19,50
Malse Brabantse varkenshaas, geserveerd met een gratintaartje, seizoensgroenten en saus van verse paddenstoelen.	
Tournedos	€ 28,50
Grain fed high quality beef, van het Black-Angus Aberdeen rund. Deze ossenhaas, naar wens gebakken, serveren wij met een aardappeltaartje en verse groenten. U heeft de keuze uit peper-, romige paddenstoelen, bearnaise of rodewijnsaus.	
Bavette en sukade	€ 23,50
Op lage temperatuur gegaarde bavette, rolletje van geplukte sukade, puree van licht gerookte aardappel, seizoensgroenten en truffeljus.	
Zwijn & haas	€ 21,50
Wildzwijn gecombineerd met een bitterbal van haas, geserveerd met pompoen, paddenstoelen, pastinaakcrème en calvadossaus.	
Zalmfilet	€ 20,50
Filet van Noorse zalm, op de huid gebakken, taartje van vergeten groenten, bearnaisesaus en seizoensgroenten.	
Schelvis & Gamba	€ 22,50
Op de huidgebakken schelvisfilet, gamba's, gebakken cantharellen, crème van bloemkool, groene asperges en beurre noisette.	
Seafood Risotto	€ 22,50
Schaaldieren risotto met diverse soorten vis, schaal- en schelpdieren.	
Paddenstoelenburger (V)	€ 18,50
Vegetarische burger gemaakt van linzen en paddenstoelen, geserveerd op krokant brioche brood, afgemaakte met groenten frites en basilicum dip.	
Vegetarisch plateau (V)	€ 21,50
Een variatie van verschillende groenten en diverse andere vegetarische lekkernijen. Onze koks zullen u smakelijk verrassen.	
Supplement eendenlever bij uw gerecht	€ 4.00

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en wij houden er rekening mee.

Desserts

Dame blanche	€ 6,50
Vanille bourbon roomijs, chocoladesaus van Callebaut chocolade en slagroom.	
Ijsdrieluik	€ 7,00
Drie verschillende bollen ijs, waaronder sorbetijs en vanilleroomijs geserveerd met slagroom.	
Taartje van peer	€ 8,50
Huisgebakken taart van peren, pecannoten, rum en maple syrup, afgemaakt met karamelsaus en vanille-ijs.	
Wintertrifle	€ 7,50
Weckpotje met stoofperenmousse, specerijenroom en cacao crumble.	
Tarte tatin	€ 8,50
Andersom gebakken appeltaart, mousse van specerijen, steranijsaus en kaneelijs.	
Grand dessert	€ 9,50
Verschillende lekkernijen samengesteld door de chef.	
Kaasplank	€ 11,50
Vier soorten binnen- en buitenlandse kazen, moedersconfituur, noten, stroop en brood.	
Luxe koffie	€ 6.50
Koffie met alcohol, geserveerd met heerlijke bonbons. Mogelijk in; Irish coffee met Whiskey en room Frensch coffee met cointreau en room Spanish coffee met Tia Maria Italian coffee met Italiaanse Amaretto	

Heeft u smakelijk gegeten?

Like ons op facebook of laat een recensie achter op Google...

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en wij houden er rekening mee.