

Koude en warme (voor)gerechten

Garnalen Cocktail Dagprijs

Klassieke cocktail van Hollandse garnalen, kropsla, rode ui, verse citroen en cocktailsaus

Zalm 17,50

Gerookte zalm geserveerd met een frisse salade en toast

Makreel 14,50

Rillettes van makreel met Oosterse dressing, groene salade en krokant gebakken makreel

Eend 14,50

Gerookte tamme eendenborst met stroop van Pedro Ximenez en marmelade van rode ui

Bloedworst 13,50

Gebakken bloedworst met gekarameliseerde appel en jus van Calvados, aardappelkaantjes en brioche brood

Carpaccio 14,50

Rijkelijk gearneerd met spekjes, Parmezaanse kaas, croutons en truffeldressing

Supplement eendenlever krullen + 7,00

Salades

Lage Vuursche 19,50

Knapperige salade met gebakken coquille, gerookte zalm, Noorse garnalen, eendenlever en dressing met truffel

Confit de Canard 15,50

Op traditionele wijze gekonfijte eendenbout met een rijkelijk gevulde mesclun salade en dressing van walnoten

Groenten 15,00

Salade van linzen met gerookte feta, rode uit, zwarte olijven en zoetzure komkommer, tomaten, paksoi en dressing van sinaasappel en miso

Soepen – geserveerd met een soepstengel

Tomaten 7,50

Met knoflook croutons en room

Bisque 12,50

Romige soep, getrokken van strandkrabben gevuld met gamba's

Paddenstoelen 7,50

Onze romige soep van bospaddenstoelen

Vis en Vleesgerechten

Vis van de dag dagprijs

Verse Vangst vanaf de boot uit Bunschoten, speciaal voor u geselecteerd

Sliptongen 22,50

In roomboter gebakken en geserveerd met citroen, kropsla, frieten en remouladesaus

Kabeljauw 24,50

Met huisgemaakte brandade, bieslook, gekonfijte rode uien, en olijfolie

Vis in zoutkorst per 2 personen - dagprijs

Gegaard in een korst van zout en geserveerd met salsa en geroosterde venkel

Bereidingstijd +/- 35 minuten

Tournedos 24,50

Gebraden in roomboter met een Hollandaise-Roquefort saus en spinazie en Pommes Dauphines

Eend 22,50

Gekonfijte eendenbout met een loempia gevuld met eend, gnocchi, groene asperges en saus van Salie

Varken 22,50

Drie bereidingen van varkensvlees; lende van de gril, zacht buikspek, gestoofde wang met schorseneren en saus van knoflook

Kalfslever 21,00

Gebakken kalfslever met uitgebakken spek, appel en ui

Rund 25,00

Rundvlees van het Blonde d'Aquitaine van Boerderij Palmesteyn met anjovis- of truffelboter : Entrecote +/- 200 gram

wordt geserveerd met Coleslaw en frieten

Groenten gerechten

Risotto Klein / groot 14,50 / 22,50

Met spinazie, Parmezaanse kaas, gebakken bieten en knollen en krokante kool

Aardappel Klein / groot 14,50 / 22,50

Gekonfijte aardappels met zwarte olijven, boter van tomaat en paprika, postelein en ingelegde rode uien

Quiche 20,00

Gevuld met vergeten en bekende groentes en Camembert van buffelmelk

Bijgerechten

Frieten met mayonaise **4,50**

Frieten met truffelmayonaise **5,50**

Hollandse sla met een eitje **4,50**

Haricots Verts met spekjes en roomboter **4,50**

Verse spinazie met een ei **4,50**

DESSERTS

Dame Blanche 8,00

Vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus,
op uw verzoek met een scheut advocaat

Crème brûlée 9,00

Klassieke vanille crème brûlée geserveerd met vanille roomijs

Café Glacé 8,00

Koffie roomijs met stroop van espresso en slagroom

Tarte Tatin 9,00

Gemaakt van Betuwse appels en ijs van yoghurt
en honing

Chocoladetaart 9,00

Warm geserveerd met een lava van zacht smeltende chocolade
en een sorbet van cassis

Coupe Tiramisu 9,00

Alles smaken van tiramisu maar dan net even anders

Vanille ijs met espresso 5,00

Geen zin in een heel dessert; één bol vanille roomijs met warme espresso

Coupe Colonel 8,00

Citroen sorbet met een scheutje wodka,
ouderwets lekker!

Kazen 12,50

Een selectie kazen van het seizoen

Koffie- of thee servies 5,00

Met huisgemaakte lekkernijen