



~ Specialiteitenkaart ~

Vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Ambachtelijk gerookte Zalm uit Urk, lauwwarm geserveerd op een bedje van diverse Slasoorten, met een frisse Honing-Mosterd-Dille dressing € 12,50

Carpaccio van de Argentijnse Ossenhaas met Aceto Balsamico dressing, gebruneerde Pijnboompitjes en Grana padano kaas € 12,50

Soepen

Huisgemaakte Visbouillon met Safran, rijkelijk gevuld met Meditirane Vissoorten, Green-Shells en afgemaakt met Pernod € 8,00

Lichtgebonden Bosuiesoep waarin een brunoise van blokjes Ham € 6,00

Visgerechten

Super Black-Tiger Gamba met een Knoflook-Gember saus € 26,50

Atlantische Zeetong in Roomboter gebakken, met Citroen en Kappertjes € 22,50

Vleesgerechten

Tournedos van de Ossenhaas met een Calvados saus op basis van Kalfsjus € 24,50

Huisgemaakte Wildpeper met Aardappel puree en een Stoofpeertje € 17,50