



HEEFT U ALLERGIEËN? MELD HET ONS, WIJ VOORZIEN U GRAAG VAN INFORMATIE

## VOORGERECHTEN

<b>Broodplank</b> ..... € 5,75 maisbrood   Waldkorn   tomaten-paprikasalsa   kruidenboter   pesto   boter
<b>Crème brûlée van roompaté</b> ..... € 10,50 crostini's van brioche brood   pruimenchutney
<b>Rundercarpaccio</b> ..... € 11,50 olijfolie   truffelpecorino   rucola   pijnboompitten
<b>Kroketjes</b> ..... € 12,50 van eend   crème van knolselderij   cranberrycompôte
<b>Geitenkaascrème</b> ✓ ..... € 10,50 gekonfijte kweeper   witlof   walnotendressing   cassavechips
<b>Trio van biet</b> ✓ ..... € 10,50 rode biet   gele biet   chioggia biet   bleu d'Auvergne   gepofte quinoa   zoete sherrydressing
<b>Coquilles</b> ..... € 13,50 wortelchutney   sesam-sambal tuiles   ansjovismayonaise   daikon cress
<b>Gravad lax</b> ..... € 11,50 limoen-dille crème fraîche   gel van rode biet
<b>Forel</b> ..... € 10,50 gerookt   pompoencrème   aardappelsalade   krokantje van wonton

## SOEPEN

<b>Goulashsoep</b> ..... € 6,50 rijkelijk gevuld
<b>Franse uiensoep</b> ..... € 6,50 gegratineerd met Emmentaler
<b>Tomatensoep</b> ✓ ..... € 5,75 pestoroom
<b>Bouillabaisse</b> ..... € 9,50 huisgemaakte vissoep   diverse vissoorten   schaal- en schelpdieren
<b>Wildbouillon</b> ..... € 7,50 geroosterde pompoen   wildgarnituur

## MAALTIJDSALADES

<b>Vleessalade</b> ..... € 17,50 kipfilet gepaneerd met cashewnoten   tomaat   ui   wortel   zoetzure komkommer   gepofte quinoa   sesamdressing
<b>Vissalade</b> ..... € 18,50 gerookte forel   gebakken roodbaars   daikon cress   bietenpartjes   Noorse garnalen   spaghetti van groenten   zoete sherrydressing
<b>Vegetarische salade</b> ✓ ..... € 16,50 rode koolsalade   paddenstoelen   geroosterde pompoen   tomaat   Romeinse sla   pijnboompitten   walnotendressing

## HOOFDGERECHTEN VAN DE JOSPER

*De Josper is een authentieke Spaanse houtskooloven*

<b>Buikspek &amp; Varkenswang</b> ..... € 19,50 sinaasappelketjapstroop   crème van knolselderij   gerookte paddenstoelen   salie-citroenmayonaise
<b>Ierse kogelbiefstuk</b> Ⓢ ..... € 20,50 pompoencrème   zoete aardappel   hangop van salie
<b>Saté</b> ..... € 18,50 van varkenshaas   satésaus   zoetzure komkommer   atjar   kroepoek
<b>Mixed grill</b> ..... € 23,50 varkensribeye   short rib van kalf   flat iron steak   barbecuesaus   Baharatmayonaise
<b>Runderentrecote 300 gram</b> ..... € 27,50 gember-kruidkoeksaus   seizoensgroenten

## HOOFDGERECHTEN

<b>Zalm</b> Ⓢ ..... € 21,50 op de huid gebakken   citroen-knoflooksaus   seizoensgroenten   chipje van Serranoham
<b>Heilbot</b> ..... € 22,50 gebakken   limoen-dille crème fraîche   pompoencrème   amandelen   seizoensgroenten
<b>Wijting</b> ..... € 18,50 uit de oven   ingerold met Parmaham   risotto van gele peen
<b>Roodbaars</b> ..... € 21,50 op de huid gebakken   gamba's   wortelchutney   seizoensgroenten
<b>Bouillabaisse XL</b> ..... € 21,50 huisgemaakte vissoep   diverse vissoorten   schaal- en schelpdieren
<b>Meerval</b> Ⓢ ..... € 19,50 brandade   spruitjes   kreeftensaus
<b>Confit de canard</b> ..... € 21,50 spinazie   linzen   spek   yoghurt
<b>Konijnenpoot</b> ..... € 20,50 gestoofd in Kaapse Noor bier en mosterd   rode kool   aardappelpuree
<b>Kipfilet</b> Ⓢ ..... € 18,50 gepaneerd met cashewnoten   wilde rijst   gewokte kool   Japanse mayonaise
<b>Huisgemaakte Quiche</b> ✓ ..... € 16,50 gevuld met zoete aardappel, geitenkaas en paddenstoelen   bietenparten   crème van knolselderij   cassavechips
<b>Pompoenrisotto</b> ✓ ..... € 16,50 geroosterde pompoen   gebakken Romeinse sla   hangop van salie

## NAGERECHTEN

<b>Wentelteefje</b> ..... € 7,50 crème Suisse   bitterkoekjesijs
<b>Volwassen Bueno</b> ..... € 7,50 krokante biscuits   hazelnootcrème   chocolade-ganache   Kinderbueno-ijs
<b>Vijgenbavarois</b> ..... € 7,50 gekonfijte vijgen   bramensorbetijs
<b>Sorbet ARA</b> ..... € 8,50 drie soorten sorbetijs   vers fruit   slagroom   bosvruchtensaus
<b>Dame Blanche</b> ..... € 7,50 drie bollen vanille-ijs   warme chocoladesaus   slagroom
<b>Kweeperen tartelette</b> ..... € 7,50 stroop van kweeper   kaneelijs
<b>Kaasplankje</b> ..... € 9,50 truffelpecorino   bleu d'Auvergne   Époisses   Oud Rotterdamsche kaas   pruimenchutney

Bovenstaande ijssoorten zijn ook per bol te bestellen.

Vraag uw gastvrouw/gastheer naar de keuzemogelijkheden. Prijs per bol: ..... € 2,00

## WIJNEN PER GLAS

*Dankzij ons Enomatic wijnsysteem kunnen wij u, naast onze huiswijnen, negen prachtige wijnen per glas serveren.*

<b>Witte en rose wijnen</b>
<b>Amaral Sauvignon Blanc</b> Leyda Valley, Chili ..... € 5,25
<b>Zuccolo Pinot Grigio</b> Friuli, Italië ..... € 5,95
<b>Brochard Sancerre Blanc</b> Loire, Frankrijk ..... € 6,75
<b>By Ott Cotes de Provence rose</b> Provence, Frankrijk ..... € 6,75
<b>Bernardus Chardonnay</b> Californië, Verenigde Staten ..... € 7,95
<b>Rode wijnen</b>
<b>Linton Park Cabernet Sauvignon</b> Wellington, Zuid-Afrika ..... € 5,95
<b>Alta Vista Premium Malbec</b> Mendoza, Argentinië ..... € 6,25
<b>Regnard Pinot Noir</b> Bourgogne, Frankrijk (gekoeld en ongekoeld) ..... € 6,75
<b>Batasiolo Barolo Riserva</b> Piëmonte, Italië ..... € 8,95