

Menu à la carte

3 courses from restaurant

Van De Kaart / Johannes / Ambassade

*** Chef's Amuse***

Voorgerechten/ Starters

Petit Niçoise

Salade, Gegrilde tonijn, Haricot verts, Zwarte olijven, Kwartelei

Petit Niçoise

Salad, Fresh grilled tuna fish, Haricot verts, Black olives, Quail egg

Carpaccio Piemontese

Biologisch Rund, geroosterde Walnoten, Champignons,
Truffelmayonaise, Hojiblanca

Carpaccio Piemontese

*Organic Beef, Roasted Walnuts, Mushrooms,
Truffle mayonnaise, Hojiblanca olive oil*

Salade Cassoulet

Gemengde bonen met groente brunoise, Hollandse verse geitenkaas,
Dressing van groene pepers en lavas

Salad Cassoulet

*Mixed beans with vegetable brunoise, Dutch fresh goat cheese,
Dressing of green peppers and lovage*



Hoofdgerechten/ Main courses

Aardappelterrinen *(vegetarisch)

Groene kool | Lavas | Courgette

Potato terrine *(vegetarian)

Green cabbage / Lovage / Zucchini

Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

Catch of the day

Daily Changing Fish | Seasonal Vegetables

Kalf

Osso buco | Tomaat | Polenta

Veal

Osso buco | Tomato | Polenta





Hoofdgerechten / *Main courses (specials)*

Tournedos Rossini (suppl € 8,00)

Eendenlever | Aardappel | Madeira

Tournedos Rossini (suppl €8,00)

Duck liver / Potato / Madeira



Nagerechten/ Desserts

Citroentaart

Citroentaart | Citrus

Lemon Tart

Lemon Tart | Citrus

Crème Brûlée

Klassieke crème brûlée

Crème Brûlée

Classic crème brûlée

Cheesecake

Cheesecake | Bosvruchten

Cheesecake

Cheesecake | Forest fruit

Kaas plateau

Selectie van vijf kazen (5 st.) | Vijg | Walnoot

Cheese platter

Selection of five cheeses (5 pcs.) | Fig | Walnut/

Koffie, thee met bonbon

