

Menu à la carte
Restaurant Van de Kaart
3 gangen / 3 courses

Voorgerechten/ Starters

Noorse Zalm

Tartaar van Noorse zalm en Rivierkreeft | Tobiko mayonaise
Komkommer | Wasabi kroepoek

Norwegian Salmon

Tartare of norwegian salmon and crayfish | Tobiko mayonnaise
Cucumber | Wasabi crackers

Gekonfijte eend

Rillettes van gekonfijte eend | Zoetzuur | Mierikswortel mayonaise
Pruimenjam | Rozemarijn bruschetta

Rillettes of Duck confit

Rilette of duck confit | Sweet and sour vegetables | Horseradish mayonnaise
Plum jam | Rosemary bruschetta

Mediterrane Frittata (vegetarisch)

Mediterrane frittata | Veldsla | Verse Kruiden
Yoghurt dressing | Knoflook croutons

Mediterranean Frittata (vegetarian)

Mediterranean Frittata | Lettuce | Fresh herbs
Yoghurt dressing | Garlic croutons





Hoofdgerechten / Main courses
Restaurant van de Kaart

Cannelloni van Zeeduivel & Gamba
Geroosterde prei | Dragon beurre blanc

Monk fish cannelloni & Prawns
Roasted leek | Tarragon beurre blanc

Confit van Ossenstaart & Sjalotten
Pompoen Gratin | Sauce Madeira

Oxtail confit & Shallots
Pumpkin gratin | Sauce Madeira

Geroosterde parelhoenfilet suprême
Aardappelterrinen | Zuurkool | Spek Mosterd saus

Roasted Guinea fowl fillet
Potato terrine | Sauerkraut | Bacon | Mustard sauce

Ravioli van Eekhoortjesbrood (vegetarisch)
Gegrilde koningsboleet | Basilicum | Parmezaan

Cepes ravioli (vegetarian)
Grilled king bolete | Basil | Parmesan



Nagerechten / Desserts

Chocolade cappuccino taartje

Custard pudding | Stoofperen jam

Chocolate Cappuccino cake

Custard pudding | Stewed pear jam

Selectie van Hollandse en buitenlandse kazen

met kletzenbrood, walnoten, druiven en appelstroop

Selection of Dutch and foreign cheeses

with fig bread, walnuts, grapes and apple syrup

Koffie | Thee

met bonbon

Coffee | Tea

with chocolate

