

## Voorgerechten / Starters

**Kalf / Veal**  
*€ 17,50*

**Salade van gegrilde asperges, kalfslende en kalfstong met gebakken kwartelei en kruidensla**  
Salad of grilled asparagus, loin of veal and veal's tongue with a fried quail's egg and herb salad

**Zalm / Salmon**  
*€ 15,50*

**In sandwichbrood gebakken tartaar van zalm met doperwtencrème en piccalilly**  
Salmon tartar fried in sandwich bread served with green peas cream and piccalilli

**Rund / Beef**  
*€ 14,50*

**Club sandwich van rookvlees van het Hollands weiderund met kruidig filodeeg, olijven en tomatencompote**  
Club sandwich of smoked Dutch free-range beef with seasoned phyllo, olives and tomato compote

**Groenten / Vegetables**  
*€ 15,50*

**Salade met jonge slasoorten, groentechips en yoghurt-komkommerdressing (vegetarisch)**  
Salad with young lettuces, vegetable crisps and yoghurt-cucumber dressing (vegetarian)

## Soepen / Soups

**Heldere bouillon van langoustine met voorjaarsgroenten en Hollandse garnalen**  
Clear bouillon of Dublin bay prawn with spring vegetables and Dutch shrimp  
*€ 9,75*

**Licht gebonden soep van spinazie met ricottakaas en waterkers (vegetarisch)**  
Lightly thickened spinach soup with ricotta cheese and watercress (vegetarian)  
*€ 9,50*

## Hoofdgerechten / Main courses

### **Roodbaars / Red perch**

€ 22,50

#### **Gegrilde roodbaarsfilet met lamsoren, tuinboontjes, peterselieaardappel en warme remouladesaus**

Grilled red perch fillet with sea aster, broad beans,  
parsley potato and warm remoulade sauce

### **Kabeljauw / Cod**

€ 24,50

#### **Op de huid gebakken kabeljauwfilet met aardappel-avocadopuree, gebakken asperges en morilles**

Cod fillet pan-fried on the skin served with potato-avocado purée,  
stir-fried asparagus and morels

### **Lam / Lamb**

€ 24,50

#### **Lamsfilet en gestoofde lamsrollade met dadelcrème, tortellini met waterkers en voorjaarsgroenten geserveerd met eigen jus en rozemarijn**

Lamb fillet and braised roulade of lamb with date cream, tortelloni with watercress and  
spring vegetables served with its cooking gravy and rosemary

### **Iberico / Iberico**

€ 23,50

#### **Gestoofde Iberico wangetjes met crepinette van langoustine, spekaardappelen en langoustinejus**

Braised Iberico cheeks with crepinette of Dublin bay prawn,  
bacon potatoes and Dublin bay prawn gravy

### **Asperge / Asparagus**

€ 21,50

#### **Flan van asperge met gegrilde courgette en rucolasabayon (vegetarisch)**

Asparagus flan with grilled zucchini and roquette sabayon (vegetarian)

## Desserts / Desserts

### **Aardbeien / Strawberries**

€ 11,50

**Mousse van pistache met aardbeien en hangop met limoencress**  
Mousse of pistachio with strawberries and strained yoghurt with lemon cress

### **Rabarber / Rhubarb**

€ 10,50

**Rabarber met bananensorbet en luchtige schuim van passievrucht**  
Rhubarb with banana sherbet and light froth of passion fruit

### **Kokos / Coconut**

€ 10,50

**Taartje van kokos met ananas en milkshake van tropisch fruit**  
Coconut pie with pineapple and milkshake of tropical fruit

### **Kaas / Cheese**

€ 14,50

**Verskillende soorten Franse kaas met kletzenbrood**  
Different French cheese varieties with fruit bread