



Carpaccio

Dun gesneden ossenhaas met rucola, pesto, pittenmix, oude Beemster kaas & truffel mayonaise.

Beef Tatataki

Tataki is een Japanse bereidingswijze waarbij vlees kort geschroeid wordt. Daarna in plakjes gesneden met een saus van ponzu en sesamzaadjes.

Portobello

Grote champignon uit de oven met een vulling van verschillende groenten en pastrami (gekruid en gerookt rundvlees) gegratineerd met kaas.

Gamba's

Roergebakken gamba's met groenten, milde gele curry en aioli.

Tomaat-Paprika soep

Tomaten-paprikasoep met stukjes tomaat, geroosterde paprika's, spekjes en lente ui.

Salade Zalm

Salade met verse zalm, gerookte citrus mayonaise in een krokante pappadum.

Vissoep Bisque

Romige bisque is een goedgevulde vissoep met verschillende soorten vis en lente ui.

Burrata di bufala

Burrata is een uiterst jonge Italiaanse kaas (type mozzarella) met een hart van room. Als extra smaaksensatie is er Truffel aan de room toegevoegd.





H
O
O
F
D
G
E
R
E
C
H

Zalm

Warm gerookte zalm van Urk met een romige truffel risotto, saffraan-citroen mayonaise & gebakken spinazie.

Spareribs

Huis gemarineerde spare rib die van het bot vallen, keuze uit knoflooksaus of barbecue barbecue saus.

Kip

Kipfilet opengesneden, gemarineerd met Italiaanse kruiden, tomaten topping, plakje salami en parmezaanse kaas.
Op een spaghetti pesto



H
O
O
F
D
G
E
R
E
C
H
T
E
N

Black Angus Steak

Biefstuk "rumpsteak" is prachtig vlees van de Black Angus os. Het rundvlees van deze Uruguayaanse boerderij heeft, dankzij de natuurlijke voeding, een echte vleessmaak. Saus demi glacé op basis van Port. Op een warme aardappelsalade.

Varkenshaas

Varkenshaas gevuld met paddestoelen, truffel champignon saus en gebakken spinazie.

Hertenbiefstuk

Hertenbiefstuk met een ravioli van wild en een stoofpotje van hertengoulash op een puree van vergeten groenten.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse crunchy friet, salade en stoofperen en mayonaise.

3 gangen menu €59,90



H
O
O
F
D
G
E
R
E
C
H
T
E

Grand Prestige Stoof

Een heerlijk kruidige stoofschotel van rundvlees lang gestoofd in Hertog Jan Grand Prestige met ui, cranberry's, wortels en een gebonden saus. Geserveerd met rijst.

Winter Stoof

Deze winterstoof is gemaakt van Livar (**L**imburgs biologisch **V**ARKensvlees). Slow and low gegaard met ui, rozijnen, sperziebonen, Amsterdamse uitjes en pecan nootjes. Geserveerd met rijst.

Heeft u een allergie meldt het bij de bediening en wij passen indien mogelijk uw gerecht aan.

Vraag naar onze uitgebreide vegetarische en vegan menukaart.

Dit menu kan nog worden aangepast ivm de voorraad van de verse producten