
VOORGERECHTEN

Starters

Soep van de week | 8.50

Soup of the week

Tonijn tataki | 15.00

Wasabi mayonaise en furikake

Tuna tataki, wasabi mayonnaise and furikake

Coquilles | 15.75

Saffraan en bloemkooltartaar

Scallops, saffron and cauliflower tartar

Bavarois van biet | 13.75

Pecorino crème en balsamico

Bavarois of beetroot, pecorino cream and balsamico

Dungesneden langzaam gegaarde kalf | 14.75

piccalilly mayonaise en aardappel mousse

Veal, piccalilly mayonnaise and potato cream

Plateau Pleidooi | 1 pers. 13.75 | to share 2 pers. 24.50

Wild paté, fuet, fenegriek kaas, olijven en crostini

Platter Pleidooi; Paté of venison, fuet, cheese, olives and crostini

HOOFDGERECHTEN

Main dishes

Vis van de week | dagprijs

Fish of the week

Diamanthaas | 26.75

Gratin en seizoensgroente

keuze uit rode portsaus, pepersaus of blauwe kaassaus

Tenderloin steak, gratin and seasonal vegetables

choice of red portsauc, pepper sauce or blue cheese sauce

Parelhoen | 26.75

Gevuld met olijven paddenstoelen tapenade, krokante polenta en sherrysaus

Guinea Fowl filled with mushrooms and olives tapenade, crunchy polenta and sherry sauce

Ravioli | 22.50

Pompoen, salie, beurre noisette en amandel

Ravioli of pumpkin, sage, beurre noisette and almonds

Friet | 5.50

Fries

DESSERTS

Panna cotta | 9.00

Citrus compote en kletskep

Panna cotta with citrus compote and a crunchy cookie

Pavlova | 9.00

Stoofperen en ijs

Pavlova with pear and ice cream

Warm Chocolade taartje | 8.75

zeezout

Warm chocolate pie with seasalt

Scroppino | 9.50

Limoensorbet, vodka en cava

Lime sorbet, vodka and cava

Espresso martini | 10.50

Espresso, kahlua en vanille vodka

Espresso, coffee liquor and vanilla vodka

Kaas van t Proefhuys

Kaasplateau 3 stuks | 9.75

cheese platter 3 pieces

Kaasplateau 5 stuks | 14.75

cheese platter 5 pieces