Menukaart herfst

Voorgerechten

Carpaccio van pastrami
Gepekeld en gerookt rundvlees met cornichons, ingelegde uitjes, veldsla, Rotterdamsche Oude kaas en mayonaise van Koreaanse chili.

Tartaar van hert
Klassieke tartaar van rauw hert met Georgische kruiden, gedroogd eigeel, koriander, frisse walnoot-aioli en krokant van zuurdesem.

Zalm tataki & gomae
Geschroeide rauwe zalm met Japanse savooiekool salade, groene appel, dressing van sake & zwarte knoflook en gepofte rijst.

Gorgonzola & peer
Salade van verse peer, rammenas, veldsla, geroosterde druiven, hazelnoot, balsamico-uitjes, Gorgonzola Piccante, ingelegde paddenstoelen en dressing van gefermenteerde paddenstoel & PX-sherry.

Tussengerechten

Ook als voorgerecht te bestellen

Gekonfijt fazantboutje
Gekonfijt fazantboutje, geroosterd in de oven. Geserveerd met Koreaanse zuurkool & wortel-gemberdressing.

Zacht gegaarde runderwang
Stevig aangebakken en zacht gegaard. Geserveerd met knolselderijcrème, hazelnoot en jus van cacao & Mexicaanse chili.

Garnalenbisque
Romige bisque van garnalen en witte miso, geserveerd met yuzu-olie, kleine garnalen, roze peper en kervel.

Gebakken gnocchi
In de pan gebakken gnocchi met truffeltapenade, spinazie, rozemarijn, Cerignola-olijf en Parmezaanse kaas.

Hoofdgerechten

Wildzwijnmedaillons
Rosé gebraden wildzwijn met Duchesse-aardappelen, beukenzwam, geglaceerde bospeen, geroosterde pompoen en truffel & miso jus.

Combi van rundschouder
Zacht gegaarde rundschouder & medium-rare gebakken flat iron steak, geserveerd met Duchesse-aardappelen, geglaceerde bospeen, geroosterde groene kool en jus van rode wijn & za'atar.

Hertensukade
Langzaam gegaarde hertensucade met geroosterde aardappel, knolselderijcrème, geroosterde groene kool, geroosterde pompoen, hazelnoot en jus van bramen & five spice.

Victoriabaarsfilet
Victoriabaars met spinazie, beukenzwam, geroosterde aardappel, witte wijn-roomsaus en geroosterde pompoen.

Krokante oesterzwammen
Gemarineerde en krokant gefrituurde oesterzwammen op risotto met spinazie, geroosterde pompoen en crispy chili .

Nagerechten

Crème catalane "bitterbal"
Spaanse custard in een krokant jasje, geserveerd met kaneelroomijs, gekristalliseerde hazelnoot en sinaasappelsiroop.

Argentijnse chocolademousse
Chocolademousse met dulce de leche, karamel-zeezoutroomijs, amandel & alfajorcrumble en in Malbec gemarineerde kersen.

Mango sticky rice 2.0
Kokos-crème brûlée met verse mango, gepofte rijst, vanillecrèmeux, geroosterde rijst en mangosorbetijs.

Kaasplateau Amaris i.p.v. zoet dessert (+ € 4.50)
Keuze van 4 van 6 bijzondere kazen uit onze kaaswagen met Kletzenbrood en kweeperengelei.

Bijgerechten - €4,50

Groene salade
Komkommer, tomaat, gepekelde groenten en vinaigrette.
Verse friet
Verse friet met huisgemaakte mayonaise.
Geroosterde krieltjes
In boerenboter geroosterde krieltjes.

Luxe bijgerechten - €6,50

Zoete aardappelfriet
Met pikante Koreaanse mayonaise.
Groenten van het seizoen
In de oven geroosterde groenten van het seizoen.

versie oktober 2026