

Oesters

Renart Boulon nr.2	6 Stuks
Classic – rauw met citroen, rode wijnazijn en sjalotje	17,00
Gestoomd – beurre blanc crème en roze peper	18,50
Gegratineerd – oude kaas, sjalotje en peterselie	18,50

Voorgerechten

Cocktail van Hollandse garnalen met romige cocktailsaus en warme brioche toast	14,00
Wild Salade met gebakken hertenbief, spek, appel en frambozen dressing	11,00
Gerookte zalm kroketje van Parmezaanse kaas en venkel salade	12,00
Prosciutto van wild zwijn gedroogde rauwe ham van wild zwijn met een salade van bospaddenstoelen en truffelmayonaise	12,00
Carpaccio dun gesneden biefstuk, gemarineerd met basilicum, "Cipriani" saus, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes	12,00
Proeverij Krabbendam 3 voorgerechtjes selectie van de Chef	17,50

Warme voorgerechten

Oosterse garnalen marinade van bruine suiker & rode peper en een salade van somen noedels	13,00
Ganzenlever salade van appel en rozijn en saus van appelstroop	14,50

Soepen

Bisque d'homard kreeftensoep met gamba's	9,50
Runderbouillon	5,75
Tomaten soep	5,75
Pompoensoep met gekonfijte eend en kerrieroom	6,75