

Voorgerechten koud

Hollandse garnalen cocktail 12,00
cocktailsaus, brioche toast

Proeverij Krabbendam 18,00
3 voorgerechten keuze van de Chef

Gemarineerde Zalm 9,50
met klassieke mosterd-dille saus

Gelakte paling 12,00
met appelstroop, salade van venkel en appel
dragon mayonaise en yoghurt crème

Steak Tartaar 12,00
60° C eidooier, krokante uiringen en cornichons

Coquilles Saint Jacques 13,00
bloemkool couscous, saffraan en basilicum crème

Rundercarpaccio 11,00
Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise

Voorgerechten warm

Gamba's Pil y Pil 11,50
sissend in knoflook olie met rode peper en sjalotje

Kikkerbillen 9,50
met look, room en groene kruiden

Eendenlever escaloppe 14,50
zacht gegaard buikspek, gebakken witlof
en aceto Balsamico

Soepen

Bisque d' Homard 9,75
Kreeftensoep met Hollandse garnalen

Uiensoep 6,00
gegratineerd met Gruyère

Runderbouillon 5,95

Tomatensoep 5,95