

Voorgerechten

Hollandse garnalen cocktail cocktailsaus, brioche toast	14,00
Proeverij Krabbendam 3 voorgerechten keuze van de Chef	18,00
Garnalen kroket en gerookte Zalm ravigottesaus en peterselie	11,00
Marbré van wild klassieke wildpaté met Cumberlandsaus	13,00
Gerookte Eendenborst & jonge Geitenkaas walnoten dressing, gele biet en gekarameliseerde rode ui	12,00
Rundercarpaccio met truffelmayonaise met truffelaardappel chips, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	11,00

Soepen

Bisque d' Homard Kreeftensoep met Hollandse garnalen	9,75
Pompoen soep gevuld met malse eend en kerrieroom	6,50
Runderbouillon	5,95
Tomatensoep	5,95

Kinder gerechten

Gebakken witvis filet	9,50
Snack naar keuze	8,50
Klein biefstukje	12,50
geserveerd met friet en sausjes	