

VOORGERECHTEN:

Pomodorigoep

Huisgemaakte soep van verse pomodori tomaten met crème fraîche en een olie van Italiaanse kruiden

Carpaccio

Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, julienne van tomaat, gemengde nootjes en een balsamicodressing

Prosciutto di Parma

Traditionele San Daniele Parmaham geserveerd met Old Amsterdam, pijnboompitten en een vinaigrette van basilicum-pesto

Vitello Tonato

Dun gesneden kalfsrosbief met een romige tonijnmayonaise en kappertjes

Gerookte Zalm

Schots gerookte zalm met gemarineerde gambastaarten en een antiboise van groene courgette en rode paprika

HOOFDGERECHTEN:

Varkenshaasje

Zacht gegaard varkenshaasje met pancetta en een saus van grove Franse mosterd en geserveerd met dagverse groenten

Zalmfilet

Gebakken zalmfilet met een romige saus van Pinot Grigio en limoen vergezeld van dagverse groenten

Vegetarische Lasagna

Lasagna van verse paddenstoelen, courgette en rode paprika met een gekruide salade van rucola, pijnboompitten en een brunoise van pomodori tomaten

Hollandse Biefstuk

Gebakken in roomboter en geserveerd met een saus van eekhoorntjesbrood en rode wijn

Zeebaarsfilet

Gebakken zeebaarsfilet op een bedje van dagverse groenten met een huisgemaakte caponata van kappertjes, aubergine en limoen

DESSERTS:

Chocolademousse

Huisgemaakt met een kletskep, slagroom en vanillesaus

Hangop

Fris dessert van yoghurt met een garnituur naar het seizoen

Crème Brulee

Met een aroma van citrusfruit, slagroom en vanille-roomijs