



DESSERT:

Le Petit Gateau	€ 9,50
van passievrucht met Italiaans schuim en parfait van mango	
Koffie crème	€ 9,50
met merengue en Baileys roomijs	
Piet Brandsma	€ 8,50
gemberbollen met dunne room en vanille roomijs	
Crêpe Suzette	€ 13,50
met vanille roomijs aan tafel bereid	
Parade van de chef	€ 12,50
(proeverij van desserts)	
Soufflé van braam	€ 13,50
met een sorbet van witte perzik en steranijs	
Crème brûlée	€ 9,50
van vanille met vanille roomijs	
Diverse internationale kazen	€ 13,50
met bijpassende garnituren, geselecteerd door Pure Taste	
Dessertwijn	per glas:
Petit Vendange Saussignac	€ 6,50
Boschendal Vin d'Or	€ 7,50
Trockenbeerenauslese	€ 8,50
Port	per glas:
20 years old port	€ 8,00
Noval port the tawny reserve	€ 5,50
Sherry	per glas:
Pedro Ximenez	€ 7,50
Sherry aged 20 years	€ 8,50
Speciale koffie	
Irish coffee	€ 7,50
French coffee	€ 7,50
Italian coffee	€ 7,50
Spanish coffee	€ 7,50
D.O.M. coffee	€ 7,50



VOORGERECHTEN:

Proeverij van voorgerechten	€14,50
Drie bereidingen van coquille	€14,50
Salade halve kreeft met een crème van limoen en sinaasappel	€17,50
Klassieke garnalencocktail	€14,50
Duo van Ierse zalm	€11,50
Samenspel van ganzenlever	€16,50
Sushi & Sashimi met verse wasabi	€12,50
Oesters half dozijn	€11,50
Oesters per stuk	€ 1,95

WARME VOORGERECHTEN/ TUSSENGERECHTEN

Krokant gebakken kalfszwezerik met zoetzure groenten en truffelsaus	€16,50
Runderbouillon met garnituur van ossenhaas	€ 9,50
Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel en gember	€16,50
Romige kreeftensoep met garnituur van coquille	€12,50
Champignons á la Dordogne op klassieke wijze	€10,50



HOOFDGERECHTEN:

Zacht gegaarde ree €26,50

met aardappelmousseline en groene peper,
vijg, rode biet en framboos, geserveerd met
whiskeysaus

Zeetong €32,50

in zijn geheel gebakken op klassieke wijze

Hot Fat Duck €26,50

met aardappelmousseline en zoetzure
komkommer, geserveerd met rode wijnsaus

**Kreeft Thermidor du chef
gegratineerd of naturel**

met zeegroenten en Griekse pasta

Halve kreeft €20,50

Hele kreeft €37,50

Tournedos Rossini

met fondant aardappel
verfijnd met saus van truffel

Tournedos zonder lever €27,50

Tournedos met lever €32,50

Griet op de graat gegaard €27,50

met risotto en courgette
geserveerd met schuimige schaaldierensaus

Zeebaars op de huid gebakken €21,50

met lintpasta en groene asperges

Coquilles gegrild €24,50

met crème van doperwten, ramanas
verfijnd met kardemom botersaus