

## VOORGERECHTEN

### *BURRATA - 14,00*

*Buffelburrata met verse vijgen, rode bieten,  
basilicum, geroosterde amandelen en  
balsamicodressing*

### *ZALMCARPACCIO - 12,50*

*Carpaccio van gerookte zalm met roomkaas,  
bieslook, dille en kappertjes*

### *CARPACCIO - 13,00*

*Dungesneden runderhaas carpaccio,  
truffelmayonaise, parmigiano, rucola en  
pijnboompitten*

### *POMPOENSOEP - 8,50*

*Een fluweelzachte soep met gele paprika,  
geroosterde pompoen, ui, knoflook en een vleugje  
nootmuskaat. Gegarneerd met een scheutje room  
en verse peterselie*

## *Specials*

### *SUSHIROL - 13,50*

*Vier soorten sushi van zalm, rode tonijn, ossenhaas  
en crunchy kadayif gevuld met roomkaas, mango  
en avocado*

### *OESTERS MET COQUILLES - 17,50*

*Drie oesters en drie coquilles afgebakken in zwarte  
truffelolie en geserveerd met frambozenazijn en  
sjalotjes*

### *TRIO VAN CARPACCIO - 14,50*

*Drie soorten dun gesneden carpaccio van  
runderhaas, zalm en rode bieten*

## HOOFDGERECHTEN

### *RIBEYE - 33,00*

*Een op de GreenEgg gegrilde ribeye steak met roseval aardappelen en gegrilde courgette. Geserveerd met een fris-pikante saus van vleesjus, tabasco, limoen en gedroogde munt*

### *HERTENRUGFILET - 34,50*

*In een pan met boter halfgaar gebakken hertenrugfilet met pastinaakpuree, paarse wortel, bimi en zoete aardappelen. Geserveerd met een bosbessensaus van sjalotten, wilde champignon, knoflook, wijn en wilde bosbessen*

### *EENDENBORST - 25,00*

*Tamme eendenborst op zijn vet uitgebakken met een saus van sinaasappel en Cointreau. Geserveerd met aardappelpuree, wortel, haricots en broccoli*

### *PORTOBELLO - 22,00*

*Portobello-paddenstoel omhuld met filodeeg en gevuld met fijngehakte champignon, geitenkaas, cashewnoten en pompoenpitten. Geserveerd met rode paprikasaus en geroosterde tijm.*

### *ROODBAARS - 24,50*

*Gegrilde roodbaars op een bedje van gefrituurde courgette met een smaakvolle dille-saus en citroen*

## **BIJGERECHTEN**

*BROOD MET DIPS - 6,00*

*ZOETE AARDAPPEL FRIET - 5,50*

*PATATTEKES - 4,00*

*TABOULEH SALADA - 5,50*

## **NAGERECHTEN**

*VIJF SOORTEN KAAS - 15,50*

*Roombrie, Truffel Doruval, Roquefort Noir, Villa*

*Rosso(rode pesto), Utrechtse Oude*

*KÜNEFE MET PISTACHE IJS - 13,50*

*Met rozensuiker overgoten engelenhaarwafel met een  
mozzarella vulling*

*TIRAMISU - 10,50*

*GESTOOFDE PEER - 10,50*

*gestoofde peer, krokante nestje met kaneelijs*

*ALCOHOLISCHE KOFFIE'S - 9,00*

*Irish, Spanish, French, Italian*

*WARME CHOCOLADEMELK MET RUM - 8,00*