

STARTERS

Landbrood met dip 6

Keuze uit bruin- of witbrood, met kruidenboter en hummus dip

Ceviche 13

Van verse zeebaars met yuzu en appel, daarbij een huisgemaakte mayonaise van wasabi en mosterd

Tartaar 13

Van mals kalfsvlees, een mooie combinatie met vijgen en gebruneerde hazelnoot

Bruschetta 12

Tomatensalade met gegrilde knoflook, buffelmozzarella, gemarineerde tuinerwt en gesmolten Grana Padano

Gemarineerde ansjovis 10

Proef de Mediterrane kust, voor de ansjovis liefhebber! Samen met mini romaine, Grana Padano en krokante crostini's

Groene asperges 12

Gegrilde groene asperges geserveerd met een huisgemaakte pesto van geroosterde bosui en hazelnoot met daarbij een hummus van cannellini en wilde knoflook

Gerookte paling 15

Geserveerd op een bedje van gebrande babyprei, samen met tuinkers en Hollandse kriel

Carpaccio van runderhaas 13

Met zachte truffelmayonaise, Grana Padano, kappertjes, rucola en pijnboompitten



SALADES & SOEPEN

Salade Niçoise *kcal 324* 17

Deze smaakvolle en magere salade wordt geserveerd met kropsla, zwarte olijven, een zachtgekookt eitje, knapperige haricots verts, krieltjes, rode ui, cherrytomaat, een bolletje huisgemaakte tonijnsalade én een heerlijk malse tataki van verse tonijn waarbij we een klassieke mosterdvinaigrette serveren

Salade carpaccio *kcal 409* 14

Onze carpaccio salade wordt aangemaakt met een balsamicovinaigrette. De carpaccio wordt geserveerd op rucola met daarbij kappertjes, pijnboompitten, Grana Padano, croutons en een pestodressing

Vegan salade *kcal 341* 13

Goed gevulde gemengde salade met groene asperges, tuinerwtjes, gedroogde tomaten, knapperige noten, avocado en croutons met een tuinkruidenvinaigrette

Classic Caesar salade *kcal 298* 11

Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en de keuze uit: gamba, kip of ingelegde ansjovisfilet

Supplement kip *kcal 199* + 3

Supplement gamba's *kcal 187* + 3

Supplement ansjovis *kcal 67* + 2

Pomodorisoepp 8

Van geroosterde tomaten, een vleugje room met peterselie

Champignonsoep 7

Heerlijk soepje van champignon en tijm

Soep van het moment 7

Vraag onze medewerkers naar het soepje van dit moment

Alle soepen worden geserveerd met een broodje



HOOFDGERECHTEN

Zeebaars 30

Op de huid gebakken filet met macadamia-en dragonboter

Tonijn 33

Zachte tonijnfilet van de plancha met een heerlijke sesam-en sojavinaigrette

Sliptongen 25

In boter gebakken en op klassieke wijze geserveerd met citroen en ravigotesaus

GASTRONOOM

Familie's favoriet

Valk steak

Malse biefstuk van de zijlende van het rund.

Keuze uit een kalfsjus, peper-, stroganoff- of bospaddenstoelensaus

27

Duo van Iberico 28

Gebakken rugfilet en vlees van het ribstuk, wordt geserveerd met een saus van gerookte paprika en chorizo

Schnitzel 21

Krokant gebakken varkensschnitzel met citroen

Keuze uit: peper-, champignon-, stroganoffsaus, madeira-of truffeljus

Schnitzel A1 24

Krokant gebakken varkensschnitzel met de toppings ui, spek en champignons, gegratineerd met jonge kaas

Keuze uit: peper-, champignon-, stroganoffsaus, madeira-of truffeljus

Lamsfilet 32

Getrancheerde lamsfilet met een huisgemaakte pesto van mint, basilicum en Pecorino



A1 Burger (200gr) 22

100% runderburger tussen een sesambun, opgebouwd met kropsla, tomaat, augurk, ui, bacon, cheddar en huisgemaakte burgersaus

Kipsaté 24

Gekruide kipfilet van de dij aan spies met pindasaus, atjar, gegrilde ananas, kroepoek en gefrituurde uitjes

Exotische curry 20

Huisgemaakte curry met kokosmelk, tomaat, paprika, aubergine en kikkererwten geserveerd met crispy pappadum

Rigatoni arrabbiata 16

Heerlijke pasta met smeuijge, pikante tomatensaus en basilicum

Vega Burger 22

Vega burger tussen een sesambun, opgebouwd met kropsla, tomaat, augurk, ui, cheddar en huisgemaakte burgersaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten op bord. Er wordt altijd friet en salade geserveerd.



DESSERT

Kaas van Fred 12

4 soorten kaas met bijpassende chutney en vijgenbrood

Heerlijk met een glaasje rode port 10yr. 7,5

Kaas van Fred met rode port 10yr. 16

Panna cotta 9

Van kokosmelk met mango, passievrucht en bolletje mango sorbetijs

Omelet Sibérienne 8

Op klassieke wijze geserveerd met boerenroomijs, afgebrand eiwit en zomerfruit

GASTRONOOM

Chef's favoriet

Eton mess

Zomers dessert met aardbeienschuim, slagroom, aardbeien en
aardbeiorsorbetijs

9

Casa Silva – Late Harvest - Sémillion / Gewurztraminer 6

Eton Mess samen met een glaasje Casa Silva 13

Dame blanche 8

3 bollen vanille-ijs, warme chocoladesaus en een toef slagroom

Valk sorbet 10

3 soorten sorbetijs met vers fruit en een toef slagroom



SPECIAL COFFEE

Toucan Coffee 10

Dubbele espresso, Baileys en ongezoete lobbige room

Irish Coffee 10

Dubbele espresso, Jameson, rietsuiker en ongezoete lobbige room

French Coffee 10

Dubbele espresso, Grand Marnier en ongezoete lobbige room

Spanish Coffee 10

Dubbele espresso, Tia Maria en ongezoete lobbige room

Ook mogelijk met Licor 43 Original

Italian Coffee 10

Dubbele espresso, Amaretto en ongezoete lobbige room

