



SALADES

| | |
|---|-------|
| Salade "vitello tonnato" (kalfsvlees, kappertjes, rode ui en tonijnmayonaise) | 9,50 |
| Caesar klassiek (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas) | 11,95 |
| Caesar met kip & ei (ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas) | 15,25 |
| Gekonfijte eendenbout, haricots verts en truffelmayonaise | 18,95 |
| Catch of the day (vis), babyspinazie en venkel | 18,95 |

FRUITS DE MER

| | |
|--|-------|
| Sardines in blik met Caesar mayonaise en speltbrood | 8,75 |
| Geay oesters (per 3 stuks) | 11,50 |
| Halve kreeft Thermidor met spinazie, gratineerd met Gruyère kaas | 24,50 |
| Hele kreeft Thermidor met spinazie, gratineerd met Gruyère kaas en friet | 47,50 |

SOEPEN (geserveerd met brood & boter)

| | |
|--|-------|
| Oosterse bouillon, kokos, beukenzwam, sereh, bosui, limoen en gember | 7,95 |
| Groninger mosterdsoup, bosui en spekjes (ook vegetarisch mogelijk) | 7,95 |
| Wortelsoep met komijn, bosui en harissa | 7,95 |
| Bisque, venkel, tomaat, Hollandse garnalen en chipotleolie | 10,95 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Hamburger (rund, '1000 island' saus, augurk, bacon en ei) met friet en salade | 16,25 |
| Eendenbout, crème van bataat, haricots verts, venkel en saus za'atar | 22,50 |
| Flat iron steak met bearnaisesaus en friet | 27,50 |
| Ravioli (9 stuks) met bospaddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas | 15,95 |
| Catch of the day (vis), spitskool, sinaasappel, witlof en Hollandaisesaus | 23,50 |

BIJGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Gemengde salade met croutons | 3,50 |
| Geroosterde bloemkool, Parmezaanse kaas en gerookte amandelen | 3,50 |
| Aardappelmousseline | 3,50 |
| Boerenfriet met truffelmayonaise | 3,50 |

STEL UW EIGEN MENU SAMEN

OKTOBER-NOVEMBER

| | |
|----------|--------|
| 2 GANGEN | €29,50 |
| 3 GANGEN | €36,00 |
| 4 GANGEN | €42,00 |

VOORGERECHTEN

Gebrande kabeljauw, biet en biet-mierikswortelmayonaise

Gerookte ribeye, bieslook, wonton en mosterd

Knolselderij, blauwe kaas, peer en pecan

TUSSENGERECHTEN

Eendenconfit op brioche, appel en saus van dashi

Wortelsoep met komijn, bosui en harissa

HOOFDGERECHTEN

Gebakken doradefilet, pompoen, chili, gember en beurre noisette

Zachtgegaarde ganzenborst, rode kool en een gevogeltesaus met dadel

Risotto met eekhoortjesbrood, yuzu, Parmezaanse kaas en hazelnoot

NAGERECHTEN

Luchtige cheesecake, limoencrumble met limoen-citroengrassorbet

Chocolademousse, rozemarijn en pure chocolade-matchasorbet

"Nederlandse" kazen:
Tynjetaler, Bokkesprong, Le Petit Doruvel en Bastiaans Blauw

VRAAG ONZE BEDIENING GERUST NAAR ONZE
DRANKEN- WIJN- OF COCKTAILKAART VOOR EEN
BRUISEND GLAS CHAMPAGNE, MOOIE WIJNSELECTIE OF
EEN SMAAKVOLLE COCKTAIL!

VOOR BIJ DE BORREL

| | |
|---|-------|
| Brood met olijventapenade, olijfolie en pesto | 3,95 |
| Portie Reypenaer | 3,95 |
| Portie Groninger metworst | 3,25 |
| Coppa & Mattonella | 6,95 |
| Gerookte amandelen & olijven | 4,75 |
| Bitterballen van Cas Spijkers met mosterd (7 stuks) | 7,00 |
| Garnalenkroketjes van Cas Spijkers met wasabimayonaise (5 stuks) | 10,00 |
| Oesterzwamkroketjes van Cas Spijkers met truffelmayonaise (5 stuks) | 8,00 |
| Kaasplank "Nederlandse" kazen: Tynjetaler, Bokkesprong, Le Petit Doruvel en Bastiaans Blauw | 10,00 |

PLATEAU PRINSENHOF

Basilicumpesto, kaasstengels, coppa, Groninger metworst, olijven, crostini's, makreelsalade,
Tynjetaler en Bastiaans Blauw
 17,50 |

NAGERECHTEN UIT EIGEN PATISSERIE

| | |
|---|------|
| Bonbon of macaron (per stuk) | 1,25 |
| "Sundae" arretjescake | 4,50 |
| "Sundae" banaan en karamel | 4,50 |
| Weckpot met appel, crumble en Chantilly | 7,00 |
| Weckpot met pure chocolade en Cointreau | 7,00 |