



## 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 en boter)

Oosterse bouillon, kokos, beukenzwam, sereh, bosui, limoen en gember.....	7,95
Groninger mosterdsoep, bosui en spekjes (ook vegetarisch mogelijk).....	7,95
Wortelsoep met komijn, bosui en harissa.....	7,95
Bisque, venkel, tomaat, Hollandse garnalen en chipotle olie.....	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 DECEMBER - JANUARI

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

### VOORGERECHTEN

- Hertenpastrami, witlof, bloedsinaasappel en granaatappel
- Zalmtartaar, haricots verts, bleekselderij en aardappelschuim
- Gerookte rode biet, zilte groenten, miso en geitenkaas

### TUSSENGERECHTEN

- Eendenconfit, aardpeer, eryngii en dashi
- Okonomiyaki, shiitake, Chinese kool en Japanse mayonaise

### HOOFDGERECHTEN

- Kalfswang, aardappelmousseline, bimi en bieslooksaus
- Kabeljauw, Charlotte aardappel, prei en saffraan-beurre blanc
- Pastinaak, schorseneren, bospeen en truffelhollandaisesaus

### NAGERECHTEN

- Clementine bavarois, witte chocolade en gin-tonic sorbet
- Chocolademousse, kaneelroomijs en stoofpeer in five spice
- Franse kazen:  
Camembert Normandie, Alpin Hennart, Munster en Bleu des Causses

VRAAG DE 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 en 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
Franse kaasplank: Camembert Normandie, Alpin Hennart, Munster en Bleu des Causses.....	10,00

### PLATEAU PRINSENHOF

Basilicumpesto, kaasstengels, Coppa, Groninger metworst, olijven, crostini, makreelsalade,  
Camembert Normandie en Munster..... 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