

Voorgerecht / Starter

Salade Riche

FINE DINING

fijne sjalotddressing | krokante groentebrounise | royale garnituur van forel, gerookte zalm, mosseltjes en zachte Ganda-ham

Salade Riche - delicate shallot dressing | crispy vegetable brunoise | generous garnish of trout, smoked salmon, mussels, and tender Ganda ham



of / or

Salade van eendenborst

veld- en botersla | friszure frambozendressing | zoete rodeuiencompote | gerookte eendenborst | lauwwarme aardappelsalade | knapperige kruiden-crostini

Duck Breast Salad - lamb's lettuce and butterhead lettuce | tangy raspberry dressing | sweet red onion compote | smoked duck breast | warm potato salad | crispy herb crostini



Tussengerecht / Entremet

Rijkge vulde heldere gevogeltebouillon

fijne julienne van seizoensgroenten | malse stukjes gevogelte | luchtige brioche met huisgemaakte gevogeltepaté

Richly Filled Clear Poultry Broth - fine julienne of seasonal vegetables | tender pieces of poultry | airy brioche with homemade poultry pâté



Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag

à la meunière | goudbruine pommes pont-neuf | jonge bospeen | romige citroen-beurre blanc | persil frit

Catch of the Day à la meunière | golden-brown pommes pont-neuf | young baby carrots | creamy lemon beurre blanc | crispy parsley



of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Diamanthaas

fluweelzachte aardappelmousseline | seizoensgroenten | rijke rodewijnjus

Beef Shoulder Tender - velvety potato mousseline | seasonal vegetables | rich red wine jus



Nagerecht / Dessert

Coupe royale

verfrissend yoghurtijs | kleurrijke fruitsalade | knapperige wafel

Coupe Royale - refreshing yoghurt ice cream | colourful fruit salad | crispy waffle



of / or

Assortiment van Hollandse kazen

appelstroop | notenbrood

Selection of Dutch Cheeses - apple syrup | nut bread

