

Menu

3-gangen Menu €39,50

VOORGERECHTEN € 9,50

Romige Tomatensoep;

Romige tomatensoep verrijkt met verse basilicum. Perfect voor een lichte, smaakvolle start.

Pompoensoep;

Een fluweelzachte soep met een verrukkelijke twist!
Afgemaakt met knoflookcroutons, spekjes en truffelolie.

Wildbitterballen op Najaarsalade;

Rucolasalade met walnoten, druiven en geitenkaas, geserveerd met 3 wildbitterballen en een honing-mosterd dressing.

Rundercarpaccio met Paddenstoelen;

Dungesneden rundercarpaccio met knapperige rucola, walnoten, champignons, Parmezaanse kaas en een subtiele truffelmayonaise. Een elegante combinatie van smaken.

Gerookte Zalm met Appel-Raita;

Gerookte zalm geserveerd met een frisse appel-raita van Griekse yoghurt, afgewerkt met geroosterd amandelschaafsel en rucola.

Italiaanse Tomatenverwennerij;

Gesneden Coeur de Boeuff tomaten met pesto, knapperige pijnboompitten en romige burrata. Een heerlijk licht voorgerecht uit onze eigen keuken.

Extra bijgerecht: Breekbroodje met Kruidenboter € 5,50

NAGERECHTEN € 8,50

Lavendel-Honing Pannacotta;

Romige panna cotta met lavendel en honing afgemaakt met blauwe bessen en een amandel crumble.

Black Pearl;

Chocolade roomijs met stukjes brownie en een chocolade topping.

Huisgemaakte Stoofpeertjes Bavaois;

Een romige bavaois gemaakt van stoofpeertjes afgemaakt met slagroom en speculaas.

Bananen Delight;

Romig bananenijs overgoten met gezouten karamelsaus. Afgemaakt met chocolade krullen en walnootjes.

Hollands Kaasplankje;

Een selectie van verfijnde kazen van Reypenaer, geserveerd met knapperige toast, walnoten en rozijnen. De perfecte keuze voor kaasliefhebbers.

HOOFDGERECHTEN € 21,50



Mixed Grill (300 gram);

Een smakelijke combinatie van rund, varken en kip, geserveerd met chimichurri en een frisse huisgemaakte salade.

Griekse Gehakt Spiesjes;

Gegrild varkensgehakt met Griekse kruiden geserveerd met tzatziki, Griekse salade en aardappeltwisters.

Gevulde Kipfilet;

Malse kipfilet gevuld met een mengsel van spinazie en fetakaas en omwikkeld in rookspek.

Wild Duo;

Duo van Hert en Wildzwijn met pastinaakpuree, rode portsaus en afgemaakt met een crumble van honing en tijm.

Gegrilde Angus Steak;

Gegrilde Angus steak met een cognac-pepersaus.

Cheeseburger Deluxe Piccard;

Een sappige runderburger belegd met bacon, kaas, augurk, rucola en tomaat. Geserveerd met frietjes overladen met cheddarsaus, spekjes, en jalapeñopepers voor een onweerstaanbare smaakbeleving.



Gamba's in Knoflook-Roomsaus;

Sappige gamba's uit de oven, gehuld in een licht pittig, romige knoflook-kruidensaus, geserveerd met een verfrissende huisgemaakte salade.

Roodbaarsfilet;

Delicate roodbaarsfilet met een heerlijke tomatensalsa en huisgemaakte tartaarsaus, voor een verfijnde en smaakvolle viservaring.

Italiaans Trio van Vis;

Een harmonieuze combinatie van zalm, rode mul en kabeljauw, geserveerd op een bedje van pasta met een romige Italiaanse saus voor een culinair feestje.

Risotto met Zalm;

Gepocheerde zalmfilet met een risotto, gemaakt met knoflook, witte wijn en dille.
Afgemaakt met Parmezaanse kaas en rucola.

Kabeljauw;

Gebakken kabeljauw met pancetta, afgemaakt met gemarineerde cherrytomaatjes en basilicumolie.



Ravioli met Truffel;

Ravioli gevuld met paddenstoelen in een heerlijke truffelroomsaus afgemaakt met rucola en knapperige pijnboompitten voor een heerlijk smaakvol gerecht.

Crispy Cauliflower Delight;

Knapperige bloemkoolroosjes, gekruid geserveerd met frisse koolsla en kerrie dipsaus.

Veggie Curry;

Vegetarische curry gevuld met spinazie en haloumikaas geserveerd met een salade en rijst

Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

Menu

3-course Menu €39,50

ENTREES € 9,50

Creamy Tomato Soup;

Creamy tomato soup enriched with fresh basil. Perfect for a light, flavourful start.

Pumpkin soup;

A silky smooth soup with a delicious twist!
Finished with garlic croutons, bacon bits and truffle oil.

Wild Ragout Balls over Autumn Salad;

Arugula salad with walnuts, grapes and goat's cheese, served with 3 wild ragout balls and a honey-mustard dressing.

Beef Carpaccio with Mushrooms;

Thinly sliced beef carpaccio with crispy arugula, walnuts, mushrooms, parmesan cheese and a subtle truffle mayonnaise.
An elegant combination of flavours.

Smoked Salmon with Apple Raita;

Smoked salmon served with a refreshing apple raita, made with Greek yoghurt, finished with roasted almond shavings and arugula.

Italian Tomato Delight;

Sliced Coeur de Boeuff tomatoes with pesto, crunchy pine nuts and creamy burrata. A deliciously light entrée from our own kitchen.

Extra side: Bread with herb-infused butter € 5,50

DESSERTS € 8,50

Lavender-Honey Pannacotta;

Creamy panna cotta with lavender and honey, finished with blueberries and an almond crumble.

Black Pearl;

Chocolate ice cream with chunks of brownie and a chocolate topping.

Homemade Pear Bavaois;

A creamy bavaois, made with slow-cooked pears, finished with whipped cream and speculaas-cookies.

Banana Delight;

Creamy banana ice cream, doused with a salted caramel sauce.
Finished with chocolate curls and walnuts.

Dutch Cheeseboard;

A selection of refined Reypenaer cheeses, served with crispy toast, walnuts and raisins. The perfect choice for cheese lovers.

MAIN COURSES € 21,50



Mixed Grill (300 grams);

A tasty combination of beef, pork and chicken, served with chimichurri and a fresh, homemade salad.

Greek Mince Skewers;

Grilled pork mince with Greek-style herbs and spices, served with tzatziki, a Greek salad and potato twisters.

Stuffed Chicken Breast;

Tender chicken breast, stuffed with a mixture of spinach and feta cheese, wrapped in smoked bacon.

Wild Duo;

Duo of venison and wild boar with parsnip purée, red port sauce and finished with a honey-thyme crumble.

Grilled Angus Steak;

Grilled Angus steak with cognac-pepper sauce.

Cheeseburger Deluxe Piccard;

A juicy beef burger topped with bacon, cheese, pickles, arugula and tomato. Served with cheddar-bacon-jalapeño loaded fries, for an irresistible flavour.



Prawns in Garlic Cream Sauce;

Juicy, oven-baked prawns, cloaked in a slightly spicy, creamy garlic-herb sauce. Served with a refreshing homemade salad.

Redfish Fillet;

Delicate redfish fillet with a delicious tomato salsa and homemade tartar sauce, for a tasteful, refined fish experience.

Italian Fish Trio;

A harmonious combination of salmon, red mullet and codfish, served on a bed of pasta, with a creamy Italian sauce for a culinary party.

Salmon Risotto;

Poached salmon fillet with risotto, made with garlic, white wine and dill. Finished with parmesan cheese and arugula.

Codfish;

Pan-fried codfish, with pancetta, finished with marinated cherry tomatoes and basil oil.



Truffle Ravioli;

Ravioli stuffed with mushrooms in a delightful truffle-cream sauce, finished with arugula and crunchy pine nuts for a delicious dish.

Crispy Cauliflower Delight;

Crispy, spiced cauliflower russets, served with coleslaw and a curry dipping sauce.

Veggie Curry;

Vegetarian curry filled with spinach and haloumi cheese. Served with a salad and rice.

Kindermenu

3-course Menu €22,50