

# SPECIALITEITEN VANAF 17.00 UUR

<b>Proeverij van voorgerechten</b>	29,50
PLANK OM TE DELEN - voor 2 á 3 personen	per plank
• Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaan • Gerookte paling • Gerookte zalm • Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus • Noorse garnalen met limoenmayonaise • Iberico ham • Stokbrood • Boter	
<b>Hollandse asperges flamande</b>	24,50
met gekookte krieltjes, ham ei en boterjus	
<b>Steak tartare</b>	Voor 17,50
vers gehakte ossenhaas (rauw) met uitjes, kappertjes, mosterd, peterselie en geserveerd met brood en boter	Hoofd 23,50
<b>Gerookte zalm</b>	14,50
met stokbrood	
<b>Hollandse aspergesoep</b>	7,50
rijkelijk gevuld met ham, ei en asperges	
<b>Hollandse aardbeien Romanoff</b>	8,75
aardbeien met meringue, vanille ijs en geslagen room met vodka en aardbeien likeur	
<b>Hollandse aardbeien</b>	7,75
met vanille ijs en slagroom	

## Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.