

Menu 1 € 42,-

Voorgerechten

Tagliata “Carpaccio Style”

Gemarineerd rundvlees met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en gemengde sla.

Vloek van Den Bosch

Gebakken gamba's geserveerd in romige pikante saus. Er zit een broodje bij om echt alle saus op te kunnen eten!

Oosterse zalm

gemarineerde zalm met furikake en gember- limoenmayonaise.

Salade Nectarine

Een zomerse salade met nectarine, mozzarella, Parmaham en frambozendressing.

Hoofdgerechten

Flat Iron Steak

Een fantastisch stukje rundvlees geserveerd met truffelaardappel, gebakken paddenstoelen, truffelboter.

Spare Ribs

Volgens familiecept gemarineerde spare ribs geserveerd met chili- en knoflooksaus.

Zeebaars met Gamba's

Zeebaars met een spiesje van gamba's geserveerd met groenten uit het seizoen, zalmsnippers en een wittewijnsaus.

Kabeljauw met Mosselen

Kabeljauwfilet met mosselen, gegrilde groenten, risotto en kreeftensaus.

Nagerechten

Passievruchtenparfait

Parfait van passievruchten met merengue geserveerd met een vruchtencoulis.

Chocolade Dessert

Een mousse van pure chocolade met chocolade ijs en witte chocoladesaus

Nougatine ijstaart

Parfait van nougatine met walnoten en karamelsaus

Crème Brûlée

Crème brûlée van tonkabonen, gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs.

Menu 2 € 48,50

Voorgerechten

Tagliata “Carpaccio Style”

Gemarineerd rundvlees met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en gemengde sla.

Vloek van Den Bosch

Gebakken gamba's geserveerd in romige pikante saus. Er zit een broodje bij om echt alle saus op te kunnen eten!

Tartaar van Dorade

Dorade geserveerd met mango, maanzaadjes, rode peper en koriander met parels van soja, gember en saké.

Vitello Tonnato Deluxe

Huis geëgarde kalfsmuis met verse tonijn, tonijn mayonaise, kappertjes en rucola.

Hoofdgerechten

Flat Iron Steak

Een fantastisch stukje rundvlees geserveerd met truffelaardappel, gebakken paddenstoelen, truffelboter.

Tournedos

Tournedos met pepersaus, haricots verts, ui en gebakken spekjes.

Noordzeetong (+ 8.00)

Krokant gebakken in de roomboter met ravigotesaus.

Zeebaars met Gamba's

Zeebaars met een spiesje van gamba's geserveerd met groenten uit het seizoen, zalmsnippen en een wittewijnsaus.

Desserts

Passievruchtenparfait

Parfait van passievruchten met meringue geserveerd met een vruchtencoulis.

Nougatine Ijstaart

Parfait van nougatine met walnoten en karamelsaus

Crème Brûlée

Crème brûlée van tonkabonen, gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs.

Lemon curd “de Bossche Draak”

Lemon curd met citroenijs, crumble, merengue en limoncello schuim

Gemaakt met “de Bossche Draak” een echt Bosch likeur met de smaak van citroen, gember en chili