

## Voorgerechten

7,50

### Carpaccio

*met oude Beemsterkaas, pestomayonaise, krokante tuinboontjes, rode ui en augurkjes*

### Makreel

*gerookt en als rillette geserveerd, met chilimayonaise, mangosalsa, zoetzure rode ui en een bladerdeeg-sesamkrokant*

### Proeverijtje

*drie wisselende unieke gerechtjes in tapasstijl geserveerd*

### Geitenkaas salade \*

*met frisse abrikozenchutney, radijs, blauwe druiven, tomaatjes en geroosterde pompoenpitten*

### Bulgur salade \*\*

*veganistische salade met harissa (rode chilipeper pasta), geroosterde Mediterrane groentes, knoflookcroutons en een fris appelcompotje*

### Tomaat en paprikasoep \*

*geroosterd en kruidig bereid, daarbij lente ui en zure room kan ook veganistisch, we vervangen de room door krokante tuinboontjes)*

### Courgette-doperwtsoep \*

*romig bereid met daarbij krokante Pancetta (Italiaanse spek) en kikkererwten*

### Desembrood

*geserveerd met twee wisselende smeersels*

3,50

## Hoofdgerechten

18,50

### Diamanthaas

*twee biefstukjes van het Ierse rund geserveerd met Charlotte aardappel uit de oven, groentes, een crème van doperwten en stroganoffsaus*

### Coq au vin in Hemels stijl

*langzaam gegaarde en gemarineerde kippendijtes met een saus van rode wijn en groentes, geroosterde zoete aardappel en een dip van truffel*

### Varkenshaasspies

*met Indische satésaus, boerenfriet, kroepoek, zoetzure groentes en gebakken uitjes*

### Gamba's

*gepeld en gemarineerd, met teriyaki noodles, gewokte paksoi, kastanjechampignons en peulen daarbij cashewnoten*

### Vangst van de dag

*met kruidige ratatouille en Italiaanse parelpasta, groene groentes en witte wijn dragonsaus*

### Quiche \*

*met blue stilton, lauwarme bietensalade en een chutney van rozijnen en zilverui*

### Risotto \*\*

*veganistisch gerecht, aangemaakt met ras el hanout(specerijenmengsel), daarbij geroosterde groentes, rode bietencompote en papadums (krokante linzen crackers)*

### Geitenkaas salade \*

-/- 3,00

*met -frisse abrikozenchutney, radijs, blauwe druiven, tomaatjes en geroosterde pompoenpitten*

### Bulgur salade \*\*

-/- 3,00

*veganistische salade met harissa(rode chilipeper pasta), geroosterde Mediterrane groentes, knoflookcroutons en een fris appelcompotje*

*Bij de maaltijdsalades serveren wij brood wat desgewenst vervangen kan worden door friet.*

\* is vegetarisch/kan vegetarisch

\*\* is veganistisch

## Nagerechten

6,50

Hemelse cheesecake

*van witte chocolade met een amandelkoekje en lemon curd*

Sorbet \*\*                    *met fris mango ijs, vers seizoen fruit en frambozencoulis*  
Brownie                    *met vanille-ijs*  
Gebak                        *van Nijtmans, met een bolletje vanille-ijs*  
Ijs                             *drie bolletjes: vanille, mango sorbet, aardbei-mascarpone*  
Koffie compleet           *met drie ambachtelijke bonbons van patisserie Nijtmans*  
Koffie met bolletje      *koffie met een glaasje likeur of gedistilleerd naar keuze*

Kaas

*we serveren vier soorten waarbij kletzenbrood en appelstroop*

9,50

\*\* is veganistisch/kan veganistisch