

Menu & wijn

LUNCHMENU

2 GANGEN €30

voor - hoofd - koffie

VERRASSINGSMENU

3 GANGEN €35

4 GANGEN €41

5 GANGEN €47

VEGA

3 GANGEN €30

4 GANGEN €35

5 GANGEN €40

DEGUSTAZIONE D' ORO alleen per tafel

3 GANGEN €45

4 GANGEN €55

5 GANGEN €65

SUPPLEMENT

tussen ipv na €4

kaas ipv zoet €5

WIJN

ZILVEREN WIJNEN

per glas 7

slokje 4

GOUDEN WIJNEN

per glas 9

slokje 5

Menu Olijf

KEUZEMENU alleen per tafel

3 GANGEN KEUZEMENU €37

VOORGERECHT

gerookte zalm / radijs / sesam / lavas
wildzwijn pastrami / mosterd / ui / kaantjes

HOOFDGERECHT

snoekbaars / artisjok / aardpeer
tournedos / pastinaak / jus van knoflook

NAGERECHT

“appeltaart”

UITBREIDINGEN

TUSSENGERECHT €16

Noordzeetong “Meunière”

SUPPLEMENT

kaas ipv zoet €5

À la carte voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM radijs / Tokio high / sesam	€18
RAUWE COQUILLE biet / mosterd / postelein	€20
PASTRAMI wildzwijn / ui / kaantjes	€15
TUINTJE Vacherin Mont d'or / dragon / olijf	€15
BURATTA kikkererwt / harissa / munt	€14

WARME VOORGERECHTEN

WILDE EEND pompoen / eekhoortjesbrood / tamarinde	€18
ZWEZERIK meiraap / kastanje / prei	€18
HERTENSUKADE aardpeer / morilles	€16
TOPINAMBOER Parmezaanse kaas / laurier / shiso	€15
COQUILLE lardo di colonnata / ponzu / bosui	€20
ZEETONG MEUNIÈRE kappers / citroen / peterselie	€20
WILDBOUILLON wups	€7

OLIJF KLASSIEKERS

GARNALEN COCKTAIL aioli / guacamole / paprika	€16
CARPACCIO truffelmayonaise of pesto <i>ganzenleverkrullen €8</i>	€12
STEAK TARTAAR eidooier / zwarte knoflook / artisjok	€16
BISQUE kreeft / bieslook	€12
TOMATENSOEP mascarpone / basilicum	€7
GNOCCHI Parmezaanse kaas / basilicum / truffel	€15
RISOTTO paddenstoelen / truffel / rucola	€16

À la carte hoofdgerechten

VIS

NOORDZEETONG €37

heel of gefileerd / verse frites

WITTE HEILBOT €30

vadouvan / beurre noisette / prei

SNOEKBAARS €30

paling / zuurkool / aardpeer

VLEES

PARELHOEN €26

linzen / pompoen / eekhoortjesbrood

HERTENSUKADE €26

zuurkool / pastinaak / morilles

REEBOUT €30

biet / abrikoos / morilles

PATRIJS €30

zuurkool / pastinaak / morilles

IERSE RUNDERHAAS

TOURNEDOS 180gr €27

seizoensgroenten / verse frites

TOURNEDOS ROSSINI €35

ganzenlever / truffel / Madeira

LADYSTEAK 140gr €23

seizoensgroenten / verse frites

RUNDERHAAS €27

rucola / Parmezaan / truffeljus

ganzenleverkrullen €8

gebakken ganzenlever €8

VEGA

MEIRAAP €20

prei BBQ / mosterd / kokos

BIET WELLINGTON €22

kingboleet / bloemkool / steranijs

RAVIOLI €22

Parmezaanse kaas / komijn

Lunchgerechten tot 14:30uur

BROOD wit of bruin

ZALM €11
radijs / Tokio high / lavas

CARPACCIO €10
truffelmayonnaise of pesto

WILDZWIJN PASTRAMI €10
little gem / pijnboompitten / olijven

CLUB SANDWICH KIP €12
kippendijen / olijven

CLUB SANDWICH ZALM €12
roomkaas / ei / kappers

SALADES

CARPACCIO €12
truffelmayonnaise of pesto

CEASER €15
kippendijen / ansjovis

WILDZWIJN PASTRAMI €10
little gem / pijnboompitten / olijven

ZALM €15
radijs / Tokio high / lavas

GAMBA €15
Hollandse garnalen

VIS €15
cocktail- & remoulade saus

PASTA

RAVIOLI €15
Parmezaanse kaas / komijn / truffel

GNOCCHI €15
Parmezaanse kaas / truffel

RISOTTO €16
paddenstoelen / truffel

Nagerechten

ZOET

DESSERT OLIJF €8

nagerecht van het verrassingsmenu

BOSWANDELING €11

dulcey chocolade / framboos / dragon

“APPELTAART” €11

vanille / witte chocolade / crumble

HARTIG Kaasaffineurs van Tricht

KAASPLANK €12,5

Classics

CRÈME BRÛLÉE €7

DAME BLANCHE €7

GRAND DESSERT €13

proeverij van nagerechten