

## VOORGERECHTEN

<b>Tartaar &amp; Paprika</b> handgesneden rundertartaar omringd met de traditionele ingrediënten van de klassieke Steak Tartara, met een zachte paprikamayonaise	€ 13,50
<b>Eend &amp; Mosterd</b> tranches gerookte eendenborst en rilettes van eend met een zoet-zure crème van honing-mosterd	€ 12,50
<b>Zalm &amp; Mascarpone</b> gemarineerde zalm met mascarpone, kaviaar van forel-eitjes en gemarineerde biet	€ 13,50
<b>Coquilles &amp; Asperges</b> gebakken Coquilles St. Jacques met gewokte asperges met een crème fraîche- chilli saus	€ 14,50
<b>Proeverij van Het Schellinkje</b> Delicatessen Proeverij van diverse koude- en warme gerechtjes	€ 15,00
<b>Zeeland &amp; Oesters</b> 6 verse Zeeuwse oesters, geserveerd met citroen, peper en tabasco	€ 14,50
<b>of</b> 6 verse Zeeuwse oesters, gegratineerd met soubisesaus en Old Amsterdam * of een combinatie van 3 verse en 3 gegratineerde oesters	€ 16,50

## SOEPEN

<b>Asperges &amp; Grana Padano *</b> romige aspergesoep met Grana Padano en lente-uitjes, afgewerkt met een liaison van eidooier en room.	€ 7,00
<b>Bisque &amp; Zeekraal</b> heerlijke volle kreeftensoep met zeekraal en afgemaakt met een paar druppeltjes Franse Cognac	€ 8,00

*\* Vegetarisch of vegetarisch mogelijk*

*\* Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!*

# HOOFDGERECHTEN

<b>Rode Mul &amp; Rivierkreeft</b>	€ 21,50
gebakken filets van rode mul met rivierkreeftjes en een kreeftensaus afgewerkt met een scheutje witte wijn	
<b>Zeetong &amp; Remoulade</b>	€ 36,50
2 in roomboter gebakken zeetongen (mooie middelmaat tong 1) geserveerd met citroen en huisgemaakte remouladesaus <b>* voor de kleine eter kan één zeetong à € 23.50 misschien voldoende zijn</b>	
<b>Diamant &amp; Druivenmost</b>	€ 22,50
twee biefstukjes van diamanthaas, ingewreven met druivenmost en geserveerd met rode wijnsaus en groene pepertjes	
<b>Kalfslever &amp; Livarspek</b>	€ 23,50
rosé gebraden kalfslever met spekjes van het biologische Livarvarken, met gebakken uitjes, appeltje en een scheutje rode wijn	
<b>Rund &amp; Morcilla</b>	€ 29,50
twee Super malse medaillons van ossenhaas van het Vechtdalrund met plakjes gebakken bloedworst en een jus met Banyuls <i>*i.p.v. de bloedworst kan dit gerecht ook met een mix van paddenstoelen</i>	

## Verse Asperges

Geserveerd met nieuwe aardappeltjes, botersaus ,ei met

<b>*Biologische Livar beenham op traditionele wijze</b>	€22.50
<b>*Kabeljauw rugfilet (loins) met zachte bearnaise saus</b>	€25.75
<b>*Magalicavarken filet( biologisch wolvarken)</b>	€27.50
<b>*Avocado gegratineerd met Halloumii (Cypriotische geitenkaas)</b>	€21.50

## Vegetarische gerechten

<b>Tagliatelle &amp; Eryngii</b>	€ 16,50
verse tagliatelle met tricolore van groenten, eryngii (konings oesterzwam) met pesto, geserveerd met gorgonzola roomsaus	
<b>Dubbeldekker &amp; Honingtomaat</b>	€ 18.50
twee laagjes knapperige filodeeg gevuld met paddenstoelen, seizoensgroenten, honingtomaat en gegratineerd met Blue Stilton	

**\* Vegetarisch**

*\* Heeft u een allergie? Geef het aan ons doo*

# Delicatessen Menu

## met extra amuses

Viergangen menu van verfijnde en subtiële gerechten  
met vooraf en tussendoor 3 speciale amuses  
Heerlijk om te combineren met een bijpassend wijnarrangement

amuse

\*\*\*

### Eend & Mosterd

rillettes van eend en tranches gerookte eendenborst met een  
zoet-zure crème van honing en mosterd en gemarineerde biet

amuse

\*\*\*

### Coquilles & Asperge

gebakken Coquilles St. Jacques met gewokte  
asperges met crème fraîche-chilli saus en zeekraal

amuse

\*\*\*

### Ossehaas & Morcilla

filet van ossenhaas met plakjes gebakken bloedworst,  
met asperges en een jus met Banyuls

\*\*\*

### Crêpe & Rabarber

flensje met gekaramelliseerde rabarber  
en bolletje Bourbon vanille roomijs

\*\*\*

**4 gangen menuprijs € 49,50**

Optie: Kaasproeverij i.p.v het zoete dessert € 5,- extra

**4 glazen wijnarrangement € 20,00**

\*\*\*

**3 gangen menuprijs € 41,50**

(hierbij vervalt naar keuze het voorgerecht **of** tussengerecht en één amuse)

**3 glazen wijnarrangement € 15,00**

*\* Dit menu kan ook geheel vegetarisch*

*\* Heeft u een allergie? Geef het aan ons door*

# Theater Keuze-Menu € 32,50

Stel zelf uw drie-gangen menu samen uit onderstaande gerechten

## **Asperges & Grana Padano**

Romige verse asperge soep met Grana Padano en lente-uitjes  
afgemaakt met een liaison van eidooier en room

Of

## **Zalm & Mascarpone**

gemarineerde zalm met mascarpone,  
kaviaar van forel-eitjes en gemarineerde biet

Of

## **Tartaar & Paprika**

handgesneden rundertartaar omringd met de traditionele  
ingrediënten van de klassieke Steak Tartara,  
met een zachte paprikamayonaise

\*\*\*

## **Rode Mul & Spinazie**

gebakken rode mulfilet, op een bedje van gewokte spinazie  
met beurre-blancsaus

Of

## **Biefstuk & Rode wijn**

twee rundermedaillons van diamanthaas  
met een pikante rode wijnsaus en groene pepertjes

Of

## **Greenwheat & Halloumii**

geroosterde groene tarwe met rode pepertjes en avocado gevuld met groenten,  
walnoot en een uitloopeitje. Gegratineerd met Halloumii (Cypriotische geitenkaas)

\*\*\*

## **Parfait & Amarena**

vanille parfait met warme Amarena kersen,  
amandelkoekje en slagroom

Of

## **Café & Bonbons**

after-dinner koffie (of thee) met verschillende lekkernijen

\*\*\*

*\* dit menu kan ook geheel vegetarisch*

*\* Heeft u een allergie? Geef het aan ons door!*

## DESSERTS

### **Little Sweet Dream**

proeverij van drie heerlijke ijssoorten,  
blue-berry cheescake, crème brûlée en hazelnoot

**€ 7,00**

\*\*\*

### **Vanille parfait & Amarena kersen**

vanille parfait met warme Amarena kersen  
amandelkoekje en slagroom

**€ 7,50**

\*\*\*

### **Crêpe & Rabarber**

dun gebakken flensje met gekaramelliseerde rabarber  
geserveerd met een bolletje bourbon vanille-ijs

**€ 8,75**

\*\*\*

### **Kaas & Appelstroop**

proeverij van vier bijzondere wereldse kazen,  
geserveerd met rinse appelstroop, dadels en olijvenbrood

**€ 11,50**

\*\*\*

### **Two & More**

oog- & tongstrelend 'Grand Dessert' voor twee of meer personen  
Een proeverij van heerlijke desserts

**€ 9,75 p.p.**

\*\*\*

### **After Dinner Coffee**

na een heerlijk diner nog even genieten van uw favoriete kopje koffie  
met zoete lekkernijen en bonbons

**€ 4,20**

*\* Heeft u een allergie? Geef het aan ons door*