

Voorgerechten

Hertencarpaccio

geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola

Wijntip – Barbera d'Alba Casseta

veertien euro en vijftig cent

Gebakken wilde eendenfilet

geserveerd op een flensje met hoisinsaus en prei

achttien euro

Wijntip – Shiraz 'lignum vitis'

Hoofdgerechten

'Finnebroque' Hertebiefstuk

geserveerd met een portsaus en presselberen

vijfendertig euro

Wijntip – Appassimento Primitivo

Gestoomde IJsselmeer snoekbaars

geserveerd met 'butter en eek'

vierendertig euro

Wijntip – Chenin Blanc 'Johanna Brandt'

Gebakken IJsselmeer snoekbaars

geserveerd met een paddenstoelrisotto

vierendertig euro

Wijntip – Viognier 'Terroir de Collines'

Starters

Venison Carpaccio

Served with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, and arugula

€14,50

Fried wild duckfilet

served on a pancake with hoisinsauce and leek

€18,00

Maincourses

Finnebroque Venison steak

served with a port sauce and leek berrie

€35,00

Stewed IJsselmeer Pike-Perch

Served with 'butter and eek' (*traditional Dutch preparation*)

€34,00

Pan-Fried IJsselmeer Pike-Perch

Served with a mushroom risotto

€34,00

