

HELDEN



VOORGERECHTEN

- Landelijke boerenpaté** met pistachenoten, geserveerd met gegrild zuurdesembrood, Zeeuwsch stroopvet en zoetzuur van stoofpeer 8,5
- Frisse **omelet** met tuinkruiden en **garnaaltjes**, op Hollandse kropsla met lichte cornichon mayonaise 7,5
- Carpaccio** met truffelvinaigrette en Parmezaanse kaas 8,5
- Klassieke **Cesar salade** 7
- Fluweel zachte **seizoen paddestoelensoep** met truffel crème fraîche (vegetarisch) 6,5
- In olijfolie **gebakken gamba's**, heerlijke ratatouille en gemarineerde tomaat 9,5

HOOFDGERECHTEN

- Krokante kabeljauw**, geserveerd op een crème van doperwten met een vleugje appelciderazijn, ravigotte saus en Franse frieten 18,5
- Mooi **gebakken eendenborst** gelakt met appelstroop ,grove hete bliksem, gekonfijte witlof en een vinaigrette van roze peperkorrels 19,5
- Ons klassiek varkenshaasje** met champignonroomsaus, whiskymosterd en ravioli's gevuld met parmezaanse kaas 17,5
- Lasagne** van zongerijpte tomaten, verse tijm en 'Peccorino Romano', met een frisse salade (vegetarisch) 16,5
- Zacht gegaard botermals **kalfsvlees** op een stampotje hutspot, geserveerd met een lichte botersaus en nootmuskaat 17,5
- Entrecôte** van de grill met een compote van sjalotten, rode wijn en dragon, met Franse frieten en mayonaise 20,5
- Dagmenu** drie-gangen 29,5

NAGERECHTEN

- Smeuige chocoladetaart** met hazelnootkrokant en crème Brûlée ijs 6,5
- Luchtige **cheesecake mousse** met een bodem van bastogne koeken en kweeper gelei 5,5
- De klassieke '**Poire Belle Hélène**'. Wij maken haar met stoofpeertjes, vanille-ijs en warme chocoladesaus 6,0
- Kaasplankje** met verse Boerenkazen van de markt 7,5