

Voorgerechten.

Geitenkaas loempiaatjes,* op een salade met, walnoten, vijg en vijgendressing.	€ 11,50
Zalmtaartje omhult in gerookte heilbot, met luchtige limoen crème en dille mosterd honing dressing.	€ 11,50
Kwartel bereidingen, rilletes van kwartel, gebraden borstfilet, gesmoorde drumsticks, landcress en dressing van rode biet.	€ 12,50
Carpaccio van ossenhaas, op frisse salade met pijnboompitten, kaaskrullen en balsamico.	€ 12,50
Zes gegratineerde wijngaardslakken, in brood verpakt met een romige kruidensaus overdekt met brie.	€ 12,50
Gebakken coquilles en garnaal, met gesmoorde stoofsla met parelgort, gember, groene kruidenolie en witte portsaus.	€ 13,50
Lekkernij de “Klok” een proeverij van verschillende voorgerechten. (alleen per gehele tafel te bestellen)	€ 14,50

Soepen.

Gebonden bieslook - brie soep met een vleugje knoflook.*	€ 5,50
Roomgebonden mosterdsoep.*	€ 5,50
Heldere runderbouillon met shiitakes.	€ 5,50
Gebonden rijk gevulde vissoep.	€ 7,50



Hoofdgerechten.

Twee bereidingen van lam, gebakken lamsrack en gestoofde lamsrump, met en een saus van knoflook, honing en mint.	€ 18,75
Gebraden suprême van zwartpoot kip, met romige pruimensaus.	€ 18,75
Diamanthaas medaillons, met een rode wijnsaus waarin dragon.	€ 19,50
Op zijn huid gebakken eendenborstfilet, met een zachte sinaasappelsaus.	€ 19,50
Barramundifilet op de huid gebakken, krokant jasje van kruiden, sesam en Japans broodkruim, en zoete worteljus.	€ 19,50
Zalmfilet gebakken in boter, saus van witte wijn en gehakte dille.	€ 19,50
Grote garnalen, gewokt in knoflookolie, met groenten en een zachte oosterse kerriesaus.	€ 21,50
Halve aubergine,* gevuld met roerbakgroenten, overdekt met brie en overgoten met een pikante abrikozensus.	€ 17,50
Met geitenkaas gevuld couscoustaartje* met een salsa saus en gebakken shiitake.	€ 16,00

*de met een sterretje aangegeven gerechten zijn vegetarisch **

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij groente en aardappelgarnituur,
voor supplementen brengen wij een meerprijs in rekening.

Nagerechten.

"Sûkerbôle" vanilleroomijs verpakt in suikerbrood met een boerenjongenssaus.	€ 8,75
"Tarte tatin" warm appeltje in korstdeeg met karamel, bourbon vanille ijs en butterschotssaus.	€ 8,75
Gemberijs met klets koppen, karamelsaus en slagroom.	€ 8,75
Bruine pure chocolademousse met krokant van Haagsche hopjes, witte chocoladesaus en hazelnootgruis.	€ 9,50
Huisgemaakte mergpijpjes, gevuld met crème van hazelnootmascarpone, geserveerd met sinaasappelijs, sinaasappelsaus.	€ 9,75
Drie soorten sorbetijs met vers fruit en diverse sausjes.	€ 9,75
Huisgemaakt mandarijnenijs, met een saus van licor cuarenta y tres (likeur 43).	€ 9,75
Kaasbordje, verschillende kaassoorten met druiven, walnoten en gebakken krentenwegge.	€ 12,50

Nagerechten worden met slagroom geserveerd.
(Behalve het kaasbordje)

Vraag ook naar onze dessertwijnen per glas.