



# Vingerling

- DE BRAS -

## Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met truffelsaus, spek en Parmezaanse kaas 14  
Supplement eendenleverpaté + 5

Duo van tonijnsashimi en Japanse dumplings gevuld met gamba's 16.5  
.Unagi saus, wasabi, soja

Zacht gegaarde kalfswang, salade met paddenstoelen,  
truffeldressing en rode biet 16.5

Italiaanse salade met gegrilde groenten,  
gepofte tomaatjes, basilicum en Pecorino 13.5 V

Salade met gerookte heibot, Stellendamse garnaltjes & gravad lax 16.5

## Tussengerechten

Coquilles op Oosterse wijze met glasbami 16.5

Gamba's met licht pittige kerriesaus en gegrilde paprika 14.5

Champignons uit de oven met witte wijn, knoflook, peterselie en gruyère 12.5 V

## Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet met duxelles van paddenstoelen,  
saus van cèpes en Parmezaanse kaas 26

Gamba's (gepeld) met verse pasta, prei en kreeftensaus 26.5

Lamshaasjes met rozemarijnjus, gepofte knoflook,  
knolselderijpuree en stoofpeertje 26

Hertenbiefstuk met wildsaus, paddenstoelen, gepofte appel en stoofpeertje 28

Biefstuk van de haas met rode wijnsaus, sjalotjes, puree en stoofpeer 30

Quiche met paddenstoelen, prei en gruyère geserveerd met frisse salade 17.5 V

## Desserts

Proeverij van desserts 14

Kaasplateau met notenbrood en vijg 14

Wij serveren deze menukaart 21 t/m 24 december.  
Kleine wijzigingen voorbehouden.