



Dinerkaart

Voorgerechten

<i>Terrine van Kalfswang, ganzenlever en appelstroop</i>	€14,50
<i>Steak tartaar met 63 graden dooier, gedroogde Parmaham en getoast brood (eendenlever supplement + € 4,00)</i>	€14,50
<i>Graved lax met crème fraîche, dille olie, blini en kaviaar van haring</i>	€14,50
<i>Geroosterde Langoustine met luchtige aardappel en aardappelkaantjes</i>	€14,50
<i>Carpaccio, flinterdun gesneden runderlende met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en aceto Balsamico dressing (eendenlever supplement + € 4,00)</i>	€12,50

Soepen

<i>Dubbel getrokken bouillon van ossenstaart, gearfumeerd met Madeira</i>	€7,50
<i>Bisque van kreeft met knapperige venkel en Cognac</i>	€7,50



Wisselende weekspecials

Wekelijks wisselend aanbod van gerechten, vraag uw gastheer/vrouw.

Golf specials

<i>Saté van gemarineerde varkenshaas, gegrild op de BGE, nasi goreng, gebakken eitje, huisgemaakte atjar en pindasaus</i>	<i>€17,50</i>
<i>'Lombok' spies, gegrilde ossenhaas gemarineerd in zwarte knoflook, krokante ui, geroosterde nootjes en kroepoek</i>	<i>€18,50</i>
<i>Hamburger 'de Hoge Kleij' gegrilde burger met cheddar, tomaat chutney, brioche, frites</i>	<i>€15,50</i>

Hoofdgerechten

<i>Tongfilet met pompoen, eryngii, kappertjesjus en hazelnoot</i>	<i>€23,50</i>
<i>Zeebaars van de grill met groene asperges, tortellini en sauce Hollandaise</i>	<i>€23,50</i>
<i>Veluwse eendenborst, gebakken en gelakt met 5-spice, gebakken knolselderij en groentespaghetti</i>	<i>€23,50</i>
<i>Poulet Noir 'en truffe' op Perigord wijze, gevogelte, jus met truffel</i>	<i>€23,50</i>
<i>Tournedos, médaillon van ossenhaas, quiche en krachtige rode wijnjus (gebakken ganzenlever + € 5,00)</i>	<i>€25,50</i>
<i>Rendang van spitskool met bouillon van geroosterde cevenne-ui en hangop van kokosyoghurt</i>	<i>€21,50</i>

Menu van de chef

Wisselend menu op basis van de seizoenen

<i>2 gangen, keuze vis, vlees of vegetarisch</i>	<i>€29,50</i>
<i>3 gangen, keuze vis, vlees of vegetarisch</i>	<i>€35,50</i>