

Menu

1 gang lunch € 21.50

Hoofdgerecht, koffie of thee

2 gangen lunch met soep € 25.50

Soep, hoofd, koffie of thee

2 gangen lunch met voorgerecht € 28.50

Voorgerecht, hoofdgerecht, koffie thee

3 gangen lunch met tussengerecht € 35.50

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, koffie of thee

3 gangen lunch met dessert € 32.50

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie of thee

4 gangen lunch € 39.50

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie of thee

Soep

Geroosterde paprika soep

Geroosterde paprika, creme fraiche

€ 8.50

Seizoenssoep

Toegelicht door een van onze collega's

€ 9.50

Clubs

Club vlees

€ 11.50

Scharrelkip, Serranoham, hoeve-eitje, bacon, Parmezaan, kruidenmayo

Club vis

€ 11.50

Gerookte zalm, salade Hollandse garnalen, komkommer, hofmeesterdressing

Club 1910

€ 11.50

Halve club vis en halve club vlees

Club vega

€ 11.50

Brie, truffel, aceto balsamico uitjes, olijven, zon gedroogde tomaat, komkommer

Broodjes

Carpaccio Asian

€ 12.50

Runder carpaccio, soja shii-take, zoet-zure rode ui, wasabi mayo

Uitsmijter carpaccio

€ 16.50

2 eieren op een classic carpaccio

Carpaccio

€ 13.50

Runder carpaccio, truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitjes

Hamburger

€ 14.50

Runder hamburger, courgette, huttenkase, tomaten tapenade, gebakken ei, friet

Special

€ 11.50

Toegelicht door een van onze collega's

Salades

Vis € 16.50

Verschillende vis, schaal en schelpdieren, komkommer, tomaat, pijnboompitjes, foccaccia, yuzu mayo

Hoer € 14.50

Gerookte hoer, feta kaas, quinoa, gegrilde paprika, courgette, kikkererwten, pompen, pompoenpitjes

Carpaccio Asian € 13.50

Runder carpaccio, shi-take, rode ui, wasabi, sesam krokant, soja mayonaise

Carpaccio € 12.50

Runder carpaccio, truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten

Vega / Vegan € 14.50

Kikkererwten, granny smith, doperwten, gegrilde courgette, notenmix, huttenkase, vegan mayo

Salade van de dag € 14.50

Toegelicht door een van onze collega's

Warme gerechten

Vlees van de dag

€ 22.50

Dagelijks wisselend vlees gerecht

Catch of the day

€ 22.50

Dagelijks wisselend visgerecht

High tea & high wine/beer

High tea standaard (te reserveren tot 15.00)

€ 22.50

Soepje, broodjes, sandwiches, zoet, thee

High tea luxe (te reserveren tot 15.00)

€ 25.50

Prosecco, soepje, broodjes, sandwiches, zoet, thee

High wine /beer (te reserveren tot 16.00)

€ 39.50

3 gerechtjes, 3 bijpassende wijnen/bieren

High wine/beer deluxe (te reserveren tot 16.00)

€ 46.50

4 gerechtjes, 4 bijpassende wijnen/bieren

Menu

3 gangen verrassingsmenu € 34.50

Voor, hoofd, dessert

3 gangen verrassingsmenu tussengerecht in plaats van dessert € 38.50

Voor, tussen, hoofd

4 gangen verrassingsmenu € 41.50

Voor, tussen, hoofd, dessert

5 gangen verrassingsmenu € 47.50

Voor, tussen, tussen, hoofd, dessert

De smaak van 1910 € 51.50

Wandeling door de kaart van 6 door de chef samengestelde gerechten

All in menu's €

Geen verrassingen achteraf informeer naar onze all-inn arrangementen.

Voor

Paling

€ 15.50

Gerookte paling mousse, roggenbrood crumble, groene kruiden mayonaise, komkommer linten

Zalm

€ 14.50

Graved lax zalm, doperwten crème, noodles, mango doperwten

Rund

€ 15.50

Naan, kousenband salade, gemarineerde diamanthaas, gember mayonaise, kwartel ei

Lam

€ 14.50

Lamspastrami, groene kruiden ricotta, watermeloen, sinaasappelgel, volkoren couscous

Jackfruit

€ 14.50

Pulled jackfruit, brioche bun, tomaten en olijven salsa, gegrilde courgette, bataat chips

Bijpassende wijnen

€

Voor alle gerechten kunnen wij een bijpassende wijn voor u selecteren

Tussen

Ui € 11.50

Asian uiensoep, dashi kokos espuma, miso blokjes, loempia

Zeewolf € 15.50

Zeewolf, saltimbocca, zwarte olijven risotto, tomaten antiboise, mozzarella

Kalf € 15.50

Ravioli van kalfssukade, sojabonen, aubergine kaviaar, pastinaak chips, salie-rozemarijn jus

Hoofd

Snoekbaars	€ 23.50
Snoekbaarsfilet, zuurkool, gamba, savoye kool, gerookte botersaus	
Catch of the day	€ 24.50
Dagelijks wisselend visgerecht, toegelicht door onze collega's	
Iberico varken	€ 23.50
Gerookte Iberico filet, stampotje met knolselderij en hazelnoot, snijboon, pompoen, dille jus	
Rund	€ 29.50
Belgische runderhaas, paddenstoelen, spitskool, aardappel-bieslook puree, aardappelpoffertjes, groene peper met piccalilly jus	
Vlees van vandaag	€ 24.50
Dagelijks wisselende specialiteit van onze slager, toegelicht door onze collega's	
Herfst	€ 21.50
Knolselderij, hazelnoot, pompoen, savoye kool, bospaddenstoelen bitterbal, gerookte botersaus	
Salade vis	€ 20.50
Gegrilde tonijn, coquilles, gamba's, rivierkreeft, zoetzure groenten, yuzu mayonaise, focacia	
Salade vlees	€ 19.50
runder carpaccio, soya shiitake, rijstsalade, wasabi crunch, zoetzure rode ui, soya mayo	

Vegetarisch

voor onze vegetarische gasten stellen wij in overleg een passende maaltijd samen, hiervoor gelden aangepaste prijzen	€ 0.00
vega hoofdgerecht	€ 18.50
3 gangen menu	€ 28.50
4 gangen menu	€ 34.50
5 gangen menu	€ 39.50

Dessert

Appel, vijg en stroopwafel € 9.50

Appel/vijgen tarte tartin, stroopwafel ijs, gemarineerde vijg, creme van amandel

Geitenkaas, rode biet en yoghurt € 9.50

Gekarameliseerde zachte Heezer geitenkaas, biet, spongecake, hangop, yoghurt ijs

Chocolade en sinaasappel € 9.50

Vanille cake, gekonfijte sinaasappel, chocolade ganache, chocolade mousse, sinaasappel sorbet

Dessert van vandaag € 9.50

Dagelijks wisselend dessert. toegelicht door onze collega's.

Kaas € 12.50

Selectie van verschillende Europese kazen