

## 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

**Hoen** € 14.50

Gerookte hoen, 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

## Smaak van 1910 menu

### **3 gangen**

€ 35.50

Voor, hoofd, dessert

### **3 gangen tussengerecht in plaats van dessert**

€ 39.50

Voor, tussen, hoofd

### **4 gangen**

€ 42.50

Voor, tussen, hoofd, dessert

### **5 gangen**

€ 48.50

Voor, tussen, tussen, hoofd, dessert

### **Chef's tasting menu**

€ 52.50

Wandeling door de kaart van 6 door de chef samengestelde gerechten



Voor

**Kalf en tonijn**

€ 15.50

Kalfsfricandeau, tonijn mayonaise, gegrilde tonijn, quinoa salade, cornichons, courgette, witte aceto vinaigrette

**Zwaardvis**

€ 14.50

Bombe van zwaardvis, Hollandse garnalen, gamba lolly, druivenmost mayonaise, tomaten jam

**Heezer geitenkaas**

€ 14.50

Naan, gerookte Heeze geitenkaas, vijgen, gepocheerde peer, rode port, amandel

**Makreel**

€ 14.50

Makreel, pastinaak, spruitjes, paddenstoelen duxelles, zoet/zure bundelzwam, ras el hanout mayonaise, zilver ui

**Lam**

€ 14.50

Lamsburger, brioche, hoisin mayonaise, wasabi crunch, soya shii-take, zoet/zure rode ui, rosevall

**Bijpassende wijnen**

€

Voor alle gerechten kunnen wij een bijpassende wijn voor u selecteren

Tussen

**Asian soep**

€ 13.50

Aziatische uiensoep, rivierkreeft, noodles

**Rode&nbsp;mul**

€ 15.50

Rode mul filet, parel couscous, chorizo, jalapeno espuma

**Zwezerik**

€ 17.50

Kalfszwezerik, asperge risotto, groene asperge, espuma van parmezaan

## Hoofd

### **Zeebaars**

€ 26.50

Zeebaars, freekeh, Hollandse garnalen, bisque, gegrilde tomaat, paksoi

### **Catch of the day**

€ 25.50

Dagelijks wisselend visgerecht, toegelicht door onze collega's

### **Iberico de cabacero**

€ 23.50

48 gegaarde varkens procureur, pompoen risotto, paddenstoelen, Feta kaas, salie sauce

### **Rund**

€ 36.50

Uruguay premium Don Pedro grainfed ossenhaas, geroosterde spruitjes stampot, wortel, cashewnoten, Tullamore dew whiskey saus

### **Vlees van vandaag**

€ 25.50

Dagelijks wisselende specialiteit van onze slager, toegelicht door onze collega's

### **Hert**

€ 28.50

Hert filet, sukade, gecarameliseerde witlof, rode port saus, cranberries

### **Freekeh**

€ 24.50

Freekeh, rode biet, groene appel, gember en sjalot dressing, paksoi, selderij, vegetarische inktvis balletjes

## Vegetarisch

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

## Dessert

**Cranberries** € 9.50

Cranberrie spongecake rouleaux, karamel creme & ijs, cranberry rooibos thee, karamel schots

**Irish coffee** € 9.50

Creme brullee van koffie likeur, whisky creme, koffie gel, slagroomijs

**Gateau chaud** € 9.50

Lopend chocolade taartje, creme van chocolate chip, vanille ijs

**Dessert van vandaag** € 9.50

Dagelijks wisselend dessert. toegelicht door onze collega's.

**Kaas** € 12.50

Selectie van verschillende Europese kazen