

Voor/tussengerechten

Starters

Geplukte ganzenbout met zuurkool, spruitjes, kaantjes van bloedworst en Savora mosterd	17,5
<i>Pulled leg of goose with sauerkraut, Brussel sprout, black pudding and Savora mustard</i>	
Gebakken eendenlever op getoast brioche met biet en portsaus	25
<i>Fried duck liver on toasted brioche with beetroot and sauce of port wine</i>	
Terrine van hert en eendenlever met pancetta en Vlielandse cranberries	17,5
<i>Terrine of venison, duck liver and pancetta with cranberries of Vlieland</i>	

Hoofdgerechten

Main courses

Gebakken skrei met knolselderij, gepekeld andijvie, droge Friese ree worst en Hollandaise saus	28
<i>Winter cod with celeriac, pickled endive, dry Frisian roe sausage and Hollandaise sauce</i>	

Dessert

Selectie van internationale kazen (5 stuks) met vijgencompote en noten- en zuidvruchtenbrood	17,5
<i>Selection of international cheeses (5 pieces) with compote of figs and nut bread</i>	
In Beerenburg gegaarde ananas met kokos en sorbet van ananas	10
<i>Pineapple seared in herb bitter with coconut and sherbet of pineapple</i>	
Bleu de Basque met een glas Pineau de Charentes	10
<i>Bleu de Basque with a glass of Pineau de Charentes</i>	
Espresso Martini	11,5