

◆ De Juwelier ◆

Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

- Gemarineerde tomaat** met aardbei en dragon, roomijs a la Grenobloise - **13**
- Holsteiner runder tartaar** met schuimige remoulade, beignet van kalfshersenen - **13**
- Paté en croûte** van Zuiderzeevarken met de tong, ingelegde pruim en ganzenlever - **18**
- Puree van La Ratte aardappel** met gerookte paling en Baeri kaviaar (20g) - **58**

TUSSENGERECHTEN

- Tête de porc** gebakken in brioche met mesclun en sauce Perigueux - **18**
- Beenmerg** gegrild met paddenstoelen, schuim van eekhoortjesbrood en toast - **23**
- IJsselmeerpaling** in 't groen op de graat geserveerd - **23**

VIS

- Bouillabaisse** met langoustine, rode poon en korenaar asperge - **23**
- Zeetongfilet** met saus van Vin Jaune, duxelles van paddenstoelen - **33**
- Rogvleugel á la Grenobloise**, gekonfijte knoflook en citrus - **33**

VLEES & GEVOGELTE

- Dronken kwartel** gemarineerd cognac en madeira, salade van witlof en champignon - **23**
- Kalfslever gebakken** met gestoofde Ui en Zolderspek, jus van Roquefort - **23**
- Dikke lende van Texels lam** gerookt op hooi met piperade, jus au poivre vert - **28**

DESSERT

- Hollandse kazen** met jam van Joke (5 stuks) - **18**
- Karamelijs** met gerookt zeezout en olijfolie - **8**
- Baba au rhum** met vanille-ijs en Ron Zacapa Centenario rum - **23**
- Gekarameliseerde appel** in gerezen bladerdeeg, vanille-ijs en calvados rozijnen - **13**



Raadpleeg onze medewerkers voor vegetarische opties of informatie over allergieën