

Voorgerechten

Truffelcarpaccio met zwarte knoflookmayonaise	17,50
Ingerolde runderlende gevuld met truffel, afgetopt met huisgemaakte zwarte knoflookmayonaise	
Gravad lax met mosterd-dillesaus	16,50
Rauwe zalm gemarineerd in rode biet, met zachte mosterd-dillemayonaise	
Steak tartaar op Aziatische stijl	17,50
Aziatische steak tartaar (aangemaakt met kimchi), lichtpikante mayonaise en Koreaanse invloeden	
Terrine van eendenlever	18,50
Huisgemaakte terrine van eendenlever met bramencompote en toast	
Salade fetakaas	14,50
Frisse salade met fetakaas en gebrande perzik	
Salade scampi	18,50
Frisse salade met in knoflook afgebluste Argentijnse garnalen	
Flensje Pekingend	15,50
Flensje gevuld met Pekingend, bosui, komkommer en hoisinsaus	
Gebakken eendenlever met gebakken appel	23,50
Tonijn tataki á la Meere	18,50
verse tonijn kort gegrild omringd met sesamzaadjes met huisgemaakte yakitorisaus	

Soepen

Bisque van Hollandse garnalen	11,50
Soep van de dag	9,50

Menu **Fouquet**

Laat u verrassen door de chef met een 5-gangen menu, gemaakt met zijn favoriete producten en ingrediënten

€67,50

fq_m

Hoofdgerechten

Ribeye Rossini 31,50

Gebakken in de pan, geserveerd met portsaus en warme groenten

Varkenshaas met buikspek 26,50

Gebakken varkenshaas met langzaam gegaard krokant gebakken buikspek in hoisinsaus

Megaburger 18,50

Hamburger met gebakken spek, cheddar-kaas en gebakken ei

Piepkuiken á la Mediterrane 24,50

Piepkuiken op Franse wijze geserveerd met warme groenten

Gebakken zalm met yakitorisaus 24,50

Gebakken zalm met krokante panko korst in huisgemaakte yakitorisaus

Vis van de dag 25,50

Dagelijks wisselende Noordzeevis, Chef's choice

Melanzane alla Parmigiane (vega) 19,50

Klassiek Italiaans aubergine gerecht met ricotta en Parmezaanse kaas

Vegetarische Cocotte 18,50

Ovenschotel van seizoensgroenten met kruiden en geitenkaas, gegaard in een cocotte

Sides

Friet met huisgemaakte mayonaise 6,50

Side salad 5,75

Dessert

Cheese brulée 12,75 **Maanzaadparfait met passievruchtsaus** 9,75

Pistache lava cake 11,50 **Tiramisu á la Meere** 9,75

Dessert van de dag 9,50 **Frans kaasplateau** 16,50

Voor bij het dessert

Special coffee 12,50 **P.X.** 7,50

Ruby port 6 **Tawny port** 7,50

10 years tawny port 9,50 **Don Papa cocktail** 14,50