

Voorgerechten

- € 8 **Pompoensoep**
Op Oosterse wijze ~ Vadouvan crème ~ pinda's en kokos
- € 10 **Gebakken camembert**
Witlofsalade ~ nootjes ~ rucola ~ truffelhoning ~ sinaasappel ~ vijgen
- € 11 **Pomodori en zalm**
Tartaar van schaaldieren ~ panna cotta van tomaat ~ gemarineerde zalm ~ gebakken gamba ~ saffraanmayonaise
- € 12 **Vleesplank**
Diverse exclusieve gedroogde rauwe ham ~ pruimencompôte ~ truffelmayonaise ~ pomodori tapenade
- € 12 **Rundercarpaccio**
Parmezaanse kaas ~ pijnboompitjes ~ sjalot ~ bieslook ~ truffelmayonaise ~ lente uitjes
- € 13 **Wildproeverij**
Proeverij met 7 items wild

Specialiteiten

- € 9 **Wildsoep**
Wildfond ~ paddenstoelen ~ hert palures ~ truffelcrème
- € 14 **Coquille Thermidor**
Gegratineerd ~ wakame ~ mosterd-cognacsaus ~ rivierkreeft
- € 15 **Warmonds gerookte paling en zalm**
Huisgerookte paling en zalm van de palingrokerij Warmond ~ truffelsaus ~ komkommer cress

Hoofdgerechten

- € 19 **Gevulde paprika en courgette**
Ricotta ~ antiboise rozijntjes ~ paddenstoelen ~ geitenkaas ~ nootjes ~ gorgonzolasaus
- € 20 **Baramundi**
Limoenblad beurre blanc ~ crème van pastinaak ~ op de huid gebakken ~ bulgur
- € 20 **Parelhoen**
Dragonsaus ~ crème van pastinaak ~ zacht gegaard
- € 22 **Catch of the day**
Ons dagelijks wisselend visgerecht ~ beurre blanc van saffraan en kerrie ~ bulgur
- € 22 **Eendenborst**
Kersensaus ~ pastinaakcrème ~ 5 spices
- € 26 **Runder tournedos**
*Jus van anijs ~ gebakken bospaddenstoelen ~ lente uitjes
 (Tevens verkrijgbaar in 300 gram versie € 34)*

Specialiteiten

- € 25 **Hertenbiefstuk**
Gebakken ~ saus van chocolade, rode port en citrus ~ wildgarnituur ~ truffel crème
- € 26 **Hazenrug (zolang de voorraad strekt)**
Gebakken ~ stoofpeer ~ wildgarnituur ~ wildsaus ~ pastinaak
- € 29 **zeetong (450 gram)**
À la meuniere ~ citroen

WARMONDS MENU

3 gangen á € 34

Pomodori en zalm

Tartaar van schaaldieren ~ panna cotta van
 tomaat ~ gemarineerde zalm ~
 gebakken gamba ~ saffraanmayonaise
 of

Rundercarpaccio

Parmezaanse kaas ~ pijnboompitjes ~
 sjalot ~ bieslook ~
 truffelmayonaise ~ lente uitjes
 of

Pompoensoep

Op Oosterse wijze ~ Vadouvan crème ~
 pinda's en kokos

Baramundi

Limoenblad beurreblanc ~ crème van
 pastinaak ~ op de huid gebakken ~ bulgur
 of

Parelhoen

Dragonsaus ~ crème van pastinaak ~
 zacht gegaard

Koffie "Stationskoffiehuis"

Koffie naar keuze ~ 3 - tal bonbons van de
 Bonbonnerie uit Leiden ~ mini crème brûlée
 ~ panna cotta van limoen
 of

Dame blanche "Stationsoffiehuis"

Zo is ze pas lekker ~ gebrande amandel,
 hazelnoot ~ echte slagroom ~ warme
 chocolade van Callebout ~ vanille ijs

U kunt uiteraard ook uw menu
 uitbreiden tot 4, 5, of 6 gangen

4 - gangen - € 45

5 - gangen - € 55

6 - gangen - € 65

Nagerechten

€ 8

Dame blanche "Koffiehuis"

Zo is ze pas lekker ~ gebrande amandel,
 hazelnoot ~ echte slagroom ~ warme
 chocolade van Callebout ~ vanille ijs

€ 8

Amandel taart

Frangipane taart ~ amandelen ~ kokos ~
 kaneelkous ~ crème anglaise ~ macaron

€ 8

Koffie "Stationskoffiehuis"

Koffie naar keuze ~ 3 - tal bonbons van de
 Bonbonnerie uit Leiden ~ mini crème brûlée
 ~ panna cotta van limoen

Specialiteiten

€ 12

Kaasplankje

Lokale en buitenlandse rijpe kazen ~
 pruimencompôte ~ Kletsenbrood
 Probeer u ook eens onze port proeverij

€ 13

Indien u niet kunt kiezen....

Alle desserts uit de koude keuken



WINES & BITES SEIZOEN 6

ELKE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND

VAN 14:30 TOT 17:30 UUR

5 TOPWIJNEN MET UITLEG VAN EEN SOMMELIER
 5 BIJPASSENDE BITES VOOR SLECHTS € 35,-

23-september	Italie	24-februari	Frankrijk
28-oktober	Spanje	31-maart	Portugal
25-november	ZuidAfrika	28-april	Argentinië
16-december	Australië	26-mei	The best off
27-januari	Oostenrijk		