

DINER

Lekker om mee te starten

Florisbrood, grote volkorenbol met aioli en kruidenboter € 4,50

Voorgerechten 16:00 tot 22:00 uur

Carpaccio, van de haas, rucola, gedroogde tomaatjes, kappertjes en pijnboompitjes, keuze uit pesto, balsamico of truffelmayonaise € 11,50

Carpaccio XXXL, met pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en rucola
keuze uit pesto, balsamico of truffelmayonaise € 24,50

Tapas plateau, diverse vlees, rookkaas, olijf, peppadew en crostini € 15,50

Hollands garnalen cocktail, met avocado, ijsbergsla, crostini en cocktailsaus € 11,50

Zalmtartaar, met sla, rode ui, kappertjes, crème fraîche en een crostini € 9,50

Gamba's, 6 stuks gebakken in knoflookolie met noodles en oosterse groenten € 11,50

Escargots, 8 stuks uit de oven met knoflook kruidenboter € 11,00

Franse uiensoep of soep van de dag, geserveerd met stokbrood € 7,00

Vegetarische pastei, gevuld met spinazie en geitenkaas € 8,00

Gravelijk gezond, lekker, fris als lunch of diner en tussendoor!

Maaltijdsalades

Geitenkaas salade, diverse sla soorten, rauwkost, walnoten en balsamico dressing (vega) € 16,50

Vis salade, met rauwkost, gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen € 18,50

Carpaccio XXXL, met pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en rucola
keuze uit pesto, balsamico of truffelmayonaise € 24,50

Hoofdgerechten

Vlees, vis, vegetarisch

Biefstuk van de Graaf, met gebakken ui en champignons, saus naar keuze; peper- champignon- roquefort- of rode wijnsaus € 19,50

Spareribs, op Mexicaanse wijze, licht pittig met aardappel wedges en knoflooksaus € 19,50

Ossenhaas saté, 225 gram met gebakken uitjes, sajoer boontjes, kroepoek en satésaus € 19,50

Pampuspot, met roseval aardappel en vergeten groenten € 18,50

Surf en Turf, gebakken ossenhaaspuntjes, gamba's met ratatouille en aardappel gratin € 19,50

Tournedos, met aardappel mousseline, champignons en Madeira jus € 28,00

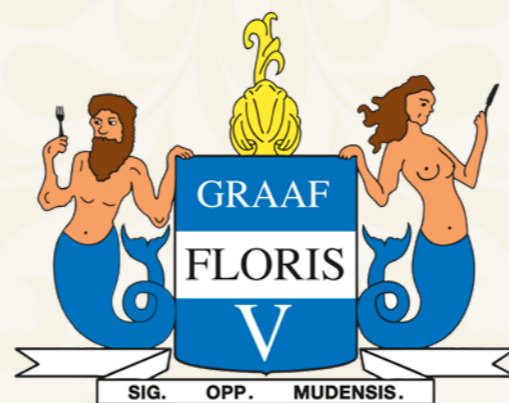
Gebakken zalmfilet, met citroen, tagliatelle, gepofte tomaatjes en beurre blanc € 19,50

Visfuijkje, zalm, kabeljauw en zeewolf gestoofd in vissaus, geserveerd met stokbrood € 18,50

Hele zeetong, 500 gram gebakken, geserveerd met citroen, remoulade saus en rauwkost € 29,50

Kaasfondue, met paprika, cherrytomaat, bleekselderij, radijs, komkommer en chorizo € 16,50

Gevulde paprika, gevuld met ratatouille en gratineerd met brie € 13,50



Voor de jongere ridders en jonkvrouwen

Pannenkoek 32 cm, met poedersuiker en stroop keuze uit naturel, kaas en/of spek € 9,00

Met friet en appelmoes, kippendij saté of kaassouflé of een rundvlees kroket € 9,00

Nagerechten eindeloos genieten

Muyer moorkop, gevuld met 2 bolletjes vanille-ijs en slagroom € 8,50

Coupe Floris, kaneel-ijs met boerenjongens, advocaat en slagroom € 8,50

Crème brûlée, gekarameliseerd met rietsuiker € 8,50

Scroppino, citroen ijs, prosecco, vodka, limoen op eigen wijze € 9,50

Rood fruit parfait, met coulis en slagroom € 8,50

Sorbet, diverse soorten sorbet-ijs, fruit, coulis met slagroom € 7,50

Dame blanche, traditioneel € 7,50

Kaasplankje, variatie van Hollandse kazen met vijgenbrood en pruimenstroop € 8,50

Even nagenieten mag ook in de rookkamer

Koffie en theesoorten altijd met een koekje, plakje spekkoeke en bonbon € 2,50

Lekker met cognac, whiskey, bittertje of Gooysemeertje met slagroom vanaf € 3,50

Sigaartje van Hajenius € 1,50

Rode Kopke Ruby of Tawney (10y), Graham's rosé en Kopke witte port vanaf € 4,00

Supplementen

Extra frites, gezouten en geserveerd met Zaanse mayonaise € 3,50

Roseval partjes, met schil en rozemarijn € 3,50

Aardappel truffel gratin, gratineerd met Parmezaanse kaas € 3,50

Frisse salade, met rauwkost met een frisse huisdressing € 3,50

Warme groenten, groenten van de dag € 3,50