

VOORGERECHTEN

Cocktail van diverse garnalen en rivierkreeftenstaartjes, avocado en artisjok met een mayonaise van ansjovis, zwarte olijf en zongedroogde tomaat op pastinaak salade	€ 13,75
In dragon vinaigrette gemarineerde Schotse zalm, op een exotische salade van komkommer, taugé, verse ananas en een dressing van kikoman soja en zoetzure groente parels	€ 15,75
Terrine van gerookte forel en wilde spinazie, in een frisse komkommergelei en een jasje van courgette, met een lichte mierikswortel mayonaise	€ 12,50
Gelaagd taartje van op beukenmot gerookte tamme eendenham, en een salade van rucola, jonge geitenkaas en Granny Smith appel, met een romige dressing van cream Sherry en cashewnoten en een stroop van rode bietjes	€ 13,75
Rauwe, in truffelpesto gemarineerde kalfsrosbief en een bakje van knapperige Grana Padano kaas gevuld met een salade van getruffeerde rosevalaardappel en kalfswang, met een truffeldressing en geroosterde Parmaham flinters, mousse van paddestoelen en kruidenolie	€ 16,50
Huisgemaakte boerenpâté met cornichons en rozijnen, gegaard in mager rookspek, en een marmelade van rode uien en sultana rozijnen	€ 11,75
Salade den Haller, diverse sla soorten en Oost Indische kers, met gebakken coquilles en in Cognac geflambeerde grote garnalen en warme frisse vinaigrette van vlierbloesem en wijnazijn	€ 18,75
Schuimig zacht soepje van rode paprika, rijkelijk gevuld met garnalen	€ 12,50
Heldere krachtige wildebouillon met "wild snoepjes", oesterzwammen, en een uien - Madeira room	€ 8,50

PRESTIGE MENU



Salade van diverse sla soorten en Oost Indische kers met gebakken coquilles en in Cognac geflambeerde grote garnalen en warme frisse vinaigrette van vlierbloesem en wijnazijn

Schuimig zacht soepje van rode paprika, rijkelijk gevuld met garnalen

Pakketje van lamsrugfilet in lamsgehakt met wilde spinazie en een jus met dragon en zwarte knoflook

Terrine van zomerfruit, in een gelei van Moscato d' Asti, geparfumeerd met jasmijnthee en zomerfruit-sorbetijs

€ 62,50

CHEFS MENU



Een verrassingsmenu voor de echte smulpapen. De mooiste, leukste en lekkerste gerechten worden u als een surprise geserveerd.

Drie gangen € 50,00

Vier gangen € 59,00



Begeleidend wijnarrangement

Drie glazen € 18,00

Vier glazen € 22,50

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet, op een crème van pastinaak, gefrituurde kappertjes, een jus van citroengras en balsamicostroop	€ 23,50
Dorade royal filet (goudbrasem), een spiesje van sereh met coquilles en geflambeerde black tiger garnalen op een bedje van peultjes en een jus van garnalen en lavendel	€ 26,50
Parelhoenderfilet, gevuld en in de oven gebraden op een tomaten – basilicum-risotto en een eigen rozemarijn jus	€23,75
Gestoofde kalfssukade en gebakken kalfsmedaillon, op een puree van gepofte aubergine en rosevalaardappel en een stevige saus van kalfswang, en stoofgroenten	€ 22,00
Pakketje van lamsrugfilet in lamsgehakt met wilde spinazie en een jus met dragon en zwarte knoflook	€ 25,75
Gegrilde wegdammer rib (dorpsspecialiteit), met roergebakken courgette en een gepofte tomaat en een plakje smeltende pittige Café de Paris boter	€ 21,50
Tournedos, biefstuk van de ossenhaas, op een ragoût van paddestoelen en een jus van gedroogde boleetjes en Madeira	€ 26,50
Van april tot half september is het jachtseizoen van de ree-bok, indien er voldoende aanbod is van de jacht uit de Diepenheimse bossen, serveren wij filet van ree met een "gehaktballetje" van ree en een eigen jus	€ 28,50

DEN HALLER MENU



In dragon vinaigrette gemarineerde Schotse zalm, op een exotische salade van taugé, komkommer en verse ananas en een dressing van kikoman soja en groenteparels

Parelhoenderfilet, gevuld en in de oven gebraden op tomatenrisotto en rozemarijn jus

Met flensjes gelaagd kwarktaartje van passiefruit en mango, gemarineerde bosvruchten en mango sorbet ijs

€ 43,00

"PRIJS PAKKER MENU"

EERSTE PRIJS TUBANTIA LEZERMENU 2009



Terrine van gerookte forel en wilde spinazie, met een gelei van komkommer, op een salade van pastinaak en een zachte mierikswortel mayonaise

Ouderwets gestoofde kalfssukade en gebakken kalfsmedaillon, op een mousseline van aubergine en een eigen stoofjus met kalfswangbrunoise

Bavarois van tonkabonen en bourbon vanille, met een gelei van rood fruit en een bolletje yoghurt-bosvruchtenijs

€ 25,00

NAGERECHTEN

Terrine van zomerfruit, in een gelei van Moscato d' Asti, geparfumeerd met jasmijnthee en zomerfruit-sorbetijs	€ 11,75
Grote tuille, gevuld met crème Suisse en aardbeien, met siroop van vlierbloesem en lievevrouwebedstro en aardbeienijs	€ 11,00
Met flensjes gelaagd kwarktaartje van passiefruit en mango, passiefruit saus en mango sorbet ijs	€ 11,50
Luchtig sabayontaartje van witte wijn, Cointreau en bosvruchten, met frambozen compôte en sorbetijs	€ 12,50
Drieluik van witte chocolade: pindarotsjes van witte chocolade, een met een mousse van witte chocolade en parfait van witte chocolade gemarmerd met Pedro Ximenez geserveerd in een bakje van witte chocolade	€ 13,00
Geserveerd met een passend glaasje Pedro Ximenez	€ 16,75
Bavarois van bourbon vanille en tonkabonen, met rood fruit gelei en yoghurt-bosvruchtenijs	€ 12,25
Parade van nagerechtjes, een keur van lekkernijen met sausjes en ijs	€ 14,00