

DINER

Lekker om mee te starten

Florisbrood, grote volkorenbol met gezouten room- en kruidenboter € 5,00

Voorgerechten 16.00 tot 22.00 uur

Carpaccio, van de haas, rucola, gedroogde tomaatjes, kappertjes, pijnboompitjes, oude kaas € 11,50

Caesarsalade, sla, ansjovis filet, bacon, knoflook, parmezaanse kaas, olijfolie € 13,50

Steak tartaar, met ei, kapper, augurk, uitjes € 12,00

Hollandse garnalen cocktail, met avocado, ijsbergsla, crostini, whiskysaus € 9,50

Vis trio, vispalet van gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen € 13,50

Escargots, 8 stuks, uit de oven met rode ui, champignons en knoflook kruidenboter € 11,00

Soep, Muider uiensoep en onze dagelijks wisselende huissoep € 7,00

Champignons uit de oven, met roquefort en roomsaus € 7,50

Supplementen

Extra frites, gezouten en geserveerd met Zaanse mayonaise € 2,50

Roseval partjes, met schil en rozemarijn € 2,50

Romige aardappel gratin € 2,50

Frisse salade, gevarieerde sla met rauwkost met mosterd dressing € 2,50

Groenten van het seizoen € 2,50

Hoofdgerechten vlees, vis, vegetarisch altijd met oerfriet

Vlees

Tournedos Rossini, biefstuk van de ossenhaas met ganzenlever € 29,00

Biefstuk van de Graaf, 225 gram, met gebakken ui en champignon, saus naar keuze € 21,00

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

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

Kalfslever, met ui, appel en spek € 18,00

Vis

Zeetong, heel, 450 gram gebakken op hoog vuur, geschroeid en rust gegeven... heerlijk € 33,00

Gerookte zalmfilet, met citrus, tagliatelle, gepofte tomaatjes, groene snaps en choronsaus € 21,00

Vis-stoof-potje, zalm, kabeljauw, schol, visfond en mosselgroenten en kruiden € 18,50

Pittig gebakken mosselen en scampi's, met knoflook, uitjes, paprika en pepertje € 18,50

Vegetarisch

Spinazie pasteitje, met geitenkaas, verpakt in knapperig kortsdeeg € 16,50

Vegetarische groente lasagne, op een bedje van wilde spinazie en walnoot € 18,50

Kaasfondue, met bleekselderij, cherrytomaat, komkommer, radijs, paprika, chorizo € 20,00

Voor de jongere ridders en jonkvrouwen

Pannenkoek 32 cm, met poedersuiker en stroop of kaas of spek
Grote kinderen mag ook € 8,00

Met friet en appelmoes, kippendij saté of kaassoufflé, kip schnitzel of kroket € 9,00

Nagerechten eindeloos genieten

Cheese cake, met vanillesaus en ijs € 8,50

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

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

Sorbet, diverse soorten ijs, fruit, coulis en slagroom € 8,50

Dame blanche, vanille dream met pure chocolade saus € 8,50

Creme brulee, met gebrande rietsuiker € 8,50

Kleintje, twee bolletjes vanilleijs met slagroom € 4,50

Kaasplankje, variatie van vijf Hollandse kazen, direct van de boer € 9,50

Griekse Yogurt met vers fruit en Griekse honing € 7,00

Even nagenieten mag ook in de rookkamer

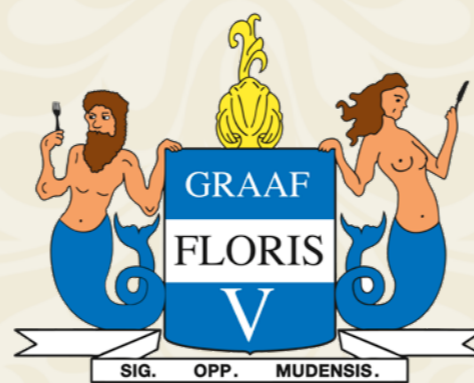
Koffie en theesoorten, na het eten altijd met een schaalje bonbons en koekjes € 2,50

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

Dessertwijn, Ratafia de Champagne Nicolas Maillart, heerlijk bij een kaasplankje € 7,00

Rode en witte port, heerlijk bij een kaasplankje vanaf € 3,50

Sigaartje van Hajenius € 1,50



Afrekenen gaat per tafel of gezelschap, niet per persoon, dank u.