



"Taste the feeling of Ireland"

Voorgerechten

Butternut Squash Soup (ook vegan)	9,95
<i>Pompoensoep, shiitake, basilicumolie, edamame bonen, gerookte lamsworst</i>	
Mustard Soup (ook veg)	11,95
<i>Mosterdsoep, gerookte schelvis, bieslook</i>	
Bisque of Dublin Bay Prawns	14,95
<i>Bisque van langoustines, crostini, rouille</i>	
Game Stock	10,95
<i>Wildbouillon, fijne groentengarnituur, bieslook</i>	
Vegetarian Salad	14,25
<i>Salade van tomaat, burratini, crème van pesto, olijfcrumble, bieslook, vinaigrette, balsamico-gel, foccacia</i>	
Tartare of Dry Aged Beetroot	14,95
<i>Tartaar van dry aged biet, crème van piccalilly, gel van eidooier, mosterd crostini</i>	
Home Smoked Carpaccio	16,95
<i>Licht gerookte Irish Beef, crème van gepofte knoflook, pompoenpitten, kruidige sla, brokkelkaas, Branston pickle, pommes paille.</i>	
Steak Tartare of Venison	17,95
<i>Steak tartaar van hert, miso, pastinaak-krokant, gel van eidooier, Padano kaas</i>	
Home Smoked Salmon	17,95
<i>Huisgerookte zalm, salty fingers, zeewier, kerrie-crème, crispy rijst zoetzuur van rode ui, Chioggia biet</i>	
Spicy Prawns	15,95
<i>Pittige garnalen, warme limoen aioli, knoflookbrood</i>	
Autumn Platter	19,95
<i>Lichtgerookte Irish beefcarpaccio, steak tartaar van hert, gekonfijt boutje van wilde eend, paté, cranberries</i>	
Fish Platter	23,75
<i>Huisgerookte zalm, pittige garnalen, tartaar van tonijn, gerookte schelvis, bisque van langoustines</i>	

Voor extra's zie hoofdgerechten.

Heeft u een allergie, meldt het onze medewerkers



Hoofdgerechten

Fish Special	Dagprijs
<i>Wisselende vis special</i>	
Fillet Sword Fish	33,50
<i>Gegrilde zwaardvis, pompoenlinten, wafel van zoete aardappel, crème van pastinaak, citrus beurre blanc</i>	
Braised Veal and Liver of Veal	31,50
<i>Zacht gegaarde kalfssucade, krokant gebakken kalfslever, pommes paille, crème van knolselderij, stoofpeer, seizoensgroenten, kalfsjus</i>	
Truffel Risotto	28,95
<i>Truffelrisotto, paddenstoelen, gepocheerd ei, krokant van Padano kaas olijvencrumble, wafel van zoete aardappel</i>	
Butternut Squash Wellington	29,95
<i>Wellington van pompoen, pistache, cranberries, Blue Stilton saus, geroosterde pastinaak, stoofpeer</i>	
Farmhouse Chicken	29,95
<i>Gegrilde maiskipfilet, zacht gegaard boutje, schuim van Polenta, gebrande babymais, gepofte mais, crème van pastinaak, gevogelte jus</i>	
Venison Steak	34,50
<i>Hertenbiefstuk, black pudding, seizoensgroenten, pastinaak, wafel van zoete aardappel, stoofpeer, saus van paddenstoelen</i>	
Fillet of Irish Beef	37,50
<i>Tournedos van ossenhaas, pommes paille, crème van knolselderij, seizoensgroenten, aardappeltaart, rode wijn jus</i>	
Meat Special	Dagprijs
<i>Wisselende vleesspecial</i>	
Extra's om bij te bestellen:	
Bread and Butter , desem- en sodabrood, kruidenboter, aioli (2 pers.)	8,50
Garlic Bread , stokbrood, knoflookolie Cheddar	8,95
Salad , extra salade	5,95
Vegetables , extra groenten	5,95
Cottage Fries , huisgemaakte verse frieten, mayonaise	5,95
Cottage Fries , huisgemaakte verse frieten, truffelmayonaise	6,50
Sweet Potato Fries , zoete aardappelfrieten, mayonaise	6,95
Garlic Onion Rings , uienringen in bierbeslag, knoflookmayonaise	7,50



~ Taste Menu ~

(vegetarische optie mogelijk)

3 gangen 47,50 (S, H, N), 3 gangen (V,H,N,) 52,50

3 gangen 55,00 (T,H,N,) 4 gangen 59,50 (V,S,H,N)

4 gangen 64,50(V,T,H,N,) 5 gangen (V,S,T,H,N) 69,50

(Alle menu's ipv N, K + 5,00), 6 gangen 82,50

Voorgerecht (V)

"Steak Tartare of Venison"

*Steak tartaar van hert, gel van eidooier, Padano
pastinaak krokant, miso*

Soep (S)

"Bisque of Dublin Bay Prawns"

Bisque van langoustines, crostinis, rouille

Tussengerecht (T)

"Smoked Salmon"

*Huisgerookte zalm, geconfijte zuurkool
bieslook, hollandaise saus*

Hoofdgerecht (H)

"Irish Beef and Braised Veal"

*Zacht gegaarde kalfssucade, ossenhaas,
aardappeltaart, paddenstoelen*

Kaasplateau (K)

"Cheese Board"

*Drie soorten kaas, oat cakes, cranberrie-
compote, appel-perenstroop*

Nagerecht (N)

"Tarte Tatin"

*Appeltaart op z'n kop, vanille crème
kaneelijs*

Bijpassend whisky arrangement :

3 glazen 20,00 / 4 glazen 25,00

Bushmill Black Bush

Glenfiddich Triple Oak

Auchentoshan Three Wood

Glenmorangie Nectar d'Or

*Wij werken met zoveel mogelijk lokale producten.
Heeft u een allergie, meldt het onze medewerkers!*

Nagerechten

Sticky Toffee | 12,95

*Warme sticky toffee pudding, caramelsaus
vanilleijs*

Selection of Ice Cream | 10,95

Drie soorten ijs met slagroom

Cheese Platter | 16,95

*Vier soorten kaas, oat cakes, cranberrie-compote
appel-perenstroop*

Honey Butter Toast | 13,95

*Wentelteef van brioche, vanilleroom, gemarineerde
cranberries, in whisky en sinaasappel met yoghurtijs*

Tarte Tatin | 13,50

Appeltaart op z'n kop, vanilleroom, kaneelijs

Taste of Desserts | 16,95

Selectie van onze nagerechten

Millionaire Shortbread | 12,95

*Passievruchtenmousse, salted caramelijs,
gele koraal tuille*

Forest Tarte | 13,95

*Taartje van bosvruchten, gelei van bosvruchten,
gebrande witte chocola, chocolade-ijs*

Koffie met lekkers | 8,50

*Thee, koffie, espresso, cappuccino naar keuze met drie
lekkernijen*