

À la carte  
de SILVEREN SPIEGEL  
Chef Yves van der Hoff

Voorgerechten

Steak Tartaar

*van het weiderund, Amsterdams joods zuur, aardappel soufflé en rookemulsie*

€ 22,50

Noordzee Krab

*cirkel van eendenlever, selderij, groene appel, krokante kippenhuid en strand krab-emulsie*

€ 24,50

Neustong

*gegrild, prei, dragon, sjalot met komkommer*

€ 24,50

Warme Voorgerecht

Groente

*koolraap in zoutkorst, witlofcompote, eigeelcrème, hazelnoot en een jus van eekhoorntjesbrood*

€ 24,50

Zeeuwse mosselen 

*Signature  
Chef Dish*

*gesmoorde groente, dille emulsie, lavas olie en Champagne saus*

€ 24,50

Hoofdgerechten

Vis van de dag 

*spinazie, groenekool, gerookte paling, lava en Hollandaise saus*

€ 35,50

Ossenstaart

*gekonfijt, uienmarmelade, schuim van aardappel, krokante aardappel kaantjes en eigen jus*

€ 32,50

Hert

*Signature  
Chef Dish*

*aardpeer, schorseneren, cassis, ontbijtkoek en eigen saus*

€ 36,50

Rundersukade

*aardpeer, schorseneren, cassis, ontbijtkoek en grootmoeders jus*

€ 34,50

*\*De gasten in ons restaurant moeten minimaal een voorgerecht en hoofdgerecht bestellen per persoon bij het bedienend personeel*

À la carte  
de SILVEREN SPIEGEL  
Chef Yves van der Hoff

*Nagerechten*

*Assortiment van Hollandse kazen*

€ 14,50

*Wijnsuggestie*

 **Port 10 Years Quinta la Rosa 92 points**   
€ 9,50 - glass 55 cc

Thick and very sweet maple syrup and toffee character, full body, long, walnut aftertaste.

**Uit elkaar gevallen Appeltaart**

warme appeltjes, koekdeeg, rozijnen, hangop, vanille ijs, carmel, bol van appeltaart

€ 14,50

**Chateau Dereszla, Tokaji Aszú 6 Puttonyos, Hungary 96 points** Wine Spectator

This rich sweetie delivers dark undertones of coffee, spice and tobacco to the syrupy dried apricot puree, dried mango and light date notes.

Powerful, featuring a detailed, spicy finish

€ 12,50 glass 55 cc

**Stoof peer**

chocolademousse, hangop en stroopwafelsijs

€ 14,50

*Wijnsuggestie*

 **Chateau Simon Barsac-Sauternes France 89 points** Wine Spectator  
€ 9,50 glass 55 cc


With a brilliant yellow color, its nose is intense with exotic and citrus fruit notes. The attack is round and fruity, rich and fresh. After aeration, this wine develops spicy (cinnamon, vanilla) and fresh (menthol) notes associated with exotic and dry fruit notes the final is pleasantly

**Chocolade**

boterbabbelaar, vanille-ijs, karamel en banketbakkersroom

€ 14,50

*Wijnsuggestie*

 **TORRES, Moscatel Oro, DO Catalunya, Medalla de Oro Muscat du Monde 2010**  
€ 7,50 glass 55 cc

Of a fine ambers colour, with dark topaz tints, it exhibits in all their splendour the fruity (orange blossom honey, candied orange, lemon peel, raisins), floral (rose, geranium, lily) and spiced (tobacco leaf, rosewood, clove) aromas of the Moscatel variety.

On the palate it is a marvel of balance: its honeyed, perfumed sugars are set off by a fine fruity acidity.

*\*8. Onbezorgd 100% Duurzaam" op basis van de ingrediënten, seizoen, techniek en kwaliteit.*

*De combinatie van deze ingrediënten geeft u als consument een beter rendement en is kwalitatief zeer hoogwaardig.*

*Het duurzame assortiment wordt ondersteund door MSC.*

**In het geval dat u een intolerantie heeft voor een ingrediënt of voor een product**

*Neem a.u.b contact met uw gastheer/vrouw.*