

## Menu

**1 gang lunch** € 21.5

Hoofdgerecht, koffie of thee

**2 gangen lunch met soep** € 25.5

Soep, hoofd, koffie of thee

**2 gangen lunch met voorgerecht** € 28.5

Voorgerecht, hoofdgerecht, koffie thee

**3 gangen lunch met tussengerecht** € 35.5

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, koffie of thee

**3 gangen lunch met dessert** € 32.5

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie of thee

**4 gangen lunch** € 39.5

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie of thee

## Soep

### **Geroosterde paprika soep**

Geroosterde paprika, creme fraiche

€ 8.5

### **Gevulde bruinebonen soep**

Gevulde bruinebonensoep, Gruyereestengel

€ 8.5

## Clubs

### **Club vlees**

€ 11.5

Scharrelkip, Serranoham, hoeve-eitje, bacon, Parmezaan, kruidenmayo

### **Club vis**

€ 11.5

Gerookte zalm, kingkrab salade, wortel rettich, kruidenmayo

### **Club 1910**

€ 11.5

Halve club vis en halve club vlees

Broodjes

**Carpaccio Asian**

€ 12.5

Runder carpaccio, soja shii-take, zoet-zure rode ui, wasabi mayo

**Uitsmijter carpaccio**

€ 16.5

2 eieren op een classic carpaccio

**Carpaccio**

€ 13.5

Runder carpaccio, truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitjes

**Hamburger**

€ 14.5

Runder hamburger, courgette, huttenkase, tomaten tapenade, gebakken ei, friet

**Hertenhamburger**

€ 10.5

Hertenhamburger in pancetta, druivenmost mayo, zoet/zure rodekool, briochebun, pastinaakchips

**Pokewrap**

€ 12.5

Wrap gevuld met soya shiitake, rode ui, peen, rettich, mango, krokante ui, pinda, hoisin mayo

## Salades

**Vis** € 16.5

Verschillende vis, schaal en schelpdieren, komkommer, tomaat, pijnboompitjes, foccaccia, yuzu mayo

**Hoën** € 14.5

Gerookte hoën, feta kaas, quinoa, gegrilde paprika, courgette, kikkererwten, pompoen, pompoenpitjes

**Carpaccio Asian** € 13.5

Runder carpaccio, shi-take, rode ui, wasabi, sesam krokant, soja mayonaise

**Carpaccio** € 12.5

Runder carpaccio, truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten

**Vega / Vegan** € 14.5

Kikkererwten, granny smith, doperwten, gegrilde courgette, notenmix, huttenkase, vegan mayo

**`Agli e Olio'** € 14.5

Pastasalade `Agli e Olio', Gamba's, Parmezaanse kaas, rucola

Warme gerechten

**Vlees van de dag**

€ 22.5

Dagelijks wisselend vlees gerecht

**Catch of the day**

€ 22.5

Dagelijks wisselend visgerecht

## High tea & high wine/beer

### **High tea standaard (te reserveren tot 15.00)**

€ 24.5

Soepje, broodjes, sandwiches, zoet, thee

### **High tea luxe (te reserveren tot 15.00)**

€ 27.5

Prosecco, soepje, broodjes, sandwiches, zoet, thee

### **High wine /beer(te reserveren tot 16.00)**

€ 39.5

3 gerechtjes, 3 bijpassende wijnen/bieren

### **High wine/beer deluxe (te reserveren tot 16.00)**

€ 46.5

4 gerechtjes, 4 bijpassende wijnen/bieren

## Smaak van 1910 menu

**3 gangen (verrassing)** € 37

Voor, hoofd, dessert

**3 gangen (tussengerecht in plaats van dessert)** € 40.5

Voor, tussen, hoofd

**4 gangen (verrassing)** € 44

Voor, tussen, hoofd, dessert

**4 gangen (tussen gerecht in plaats van dessert)** € 47.5

voor, tussen, tussen, hoofd

**5 gangen (verrassing)** € 50

Voor, tussen, tussen, hoofd, dessert

**Chef's tasting menu** € 54

Wandeling door de kaart van 6 door de chef samengestelde gerechten



Voor

**Rode mul**

€ 14.5

Chevice van rode mul, vanille vinaigrette, granny smith/witlof salade, appelgel, pastinaakchips

**Zeeduivel**

€ 14.5

Zeeduivelmousse, sesam kletskep, kimchi, mango gel, rode quinoa, kaffirmayo, gamba rouleaux

**Wild zwijn**

€ 15.5

Saucijs van wild zwijn, buikspek, knolselderijcrème en remoulade, bundelzwam, kerrie

**Rund**

€ 14.5

Asian diamanthaas, tempeh, gele rijstsalade, spicy bleekselderij, rendang espuma

**Vegan Faux gras**

€ 14.5

Naanbrood, vegan Faux gras, zoet/zure rodekool, 5-spice crème

Tussen

**Beluga linzen**

€ 12.5

Rode beluga linzen, cocos creme, green curry bitterbal

**Eend**

€ 15.5

Confit de cannard, eendenlever, pastinaak, kastanje, rozenbottel

**coquille**

€ 16.5

Coquille, pompoen creme, hazelnoot, beurre noisette

## Hoofd

### **Catch of the day**

€ 25.5

Dagelijks wisselend visgerecht, toegelicht door onze collega's

### **Zeebaars**

€ 26.5

Zeebaarsfilet, stamp van knolselderij en mosterd, bundelzwam, groene kruiden beurre blanc, postelein olie

### **Vlees van vandaag**

€ 25.5

Dagelijks wisselende specialiteit van onze slager, toegelicht door onze collega's

### **Hert**

€ 26.5

Hertenbief, stoofpotje van konijn, hete bliksem, bramen/peperkoek jus

### **Rund**

€ 33.5

Uruguay Don Pedro runderhaas, aardappelcreme, harricoverts-spek rol, bospeen, snijbonen, truffel jus, verse wintertruffel

### **Wortel**

€ 21.5

Wortelrisotto, vegan feta, koolrabi, oesterblad, mini mais, paarse mais, Pekan noten, rookolie vinaigrette

Vegan

<b>voor onze vegetarische gasten stellen wij in overleg een passende maaltijd samen, hiervoor gelden aangepaste prijzen</b>	€ 0.00
<b>3 gangen menu</b>	€ 37
<b>4 gangen menu</b>	€ 44
<b>5 gangen menu</b>	€ 50

## Dessert

**Stoofperen** € 9.5

Stoofperen bavarois, speculaas, kaneel ijs, gel van Etim

**Bosvruchten crumble** € 9.5

Bosvruchten crumble, cremeux, yoghurt ijs, merengue

**Witte chocolade&nbsp;** € 9.5

Witte chocolade bol met hazelnoot ganache, witte chocolade sneeuw, Tia Maria ijs, spongecake

**Dessert van vandaag** € 9.5

Dagelijks wisselend dessert. toegelicht door onze collega's.

**Kaas** € 12.5

Selectie van verschillende Europese kazen