

Koude Voorgerechten

Vistrio € 13,50

Hollandse garnalen, gamba's en gerookte zalmfilet

Gerookte zalmbonbon € 11,50

met tuinkruiden, roomkaascrème en appelkappertjes

Vitello tonato G.V. € 11,50

met een twist van tonijn, biet, kalfsfricandeau, gemarineerde gember slices en bosuitjes

Carpaccio G.V. € 12,50

met groene pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Symfonie Hemelrijk € 14,50

kleine proeverijen van vis en vlees met een kopje soep

Huisgerookte kipfilet G.V. € 10,50

met truffel mayonaisesaus, Parmezaanse kaas en geroosterde walnoten

lauwarme Voorgerechten

Bourgondisch gekruide champignons € 10,50

in bierbeslag met een zachte boursinsaus

Camarones al ajillo € 12,50

in knoflookolie gebakken gamba's met tuinkruiden

Ossenhaas Kistim € 12,50

teriyaki | geroosterd knoflook | sesamzaad

Gebakken camembert € 10,50

krokant gebakken met rode uienchutney

Soepen

Toscaanse tomatensoep € 7,50

traditionele Italiaanse tomatensoep met basilicumcrème

Seizoensgebonden soep van de week € 7,50

Graag komen wij u tegemoet bij dieet, allergieën of een andere voorkeur

G.V. = gluten vrij, L.V. = lactose vrij

Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet G.V. € 21,50

met gebakken spinaziepuree en kreeftjus

Zalmfilet G.V. € 20,50

zacht gegaard in de oven met geglaceerde witlof en bearnaisesaus

Viscombinatie € 23,50

van zeebaarsfilet, gamba's en zalmfilet met kreeftenjus

Gegrilde tournedos G.V. € 28,50

Gegratineerd met bleu d'Auvergne op een saus van cognac en dragon

Kalfsentrecote G.V. & L.V. € 23,50

met gebakken uien, champignons en tijmhoningsaus

Penne pasta € 20,50

roergebakken met pesto, kastanje champignons, haricoverts en Parmezaanse kaas

t' Hemelrijck Klassiekers

Stoofvlees pannetje € 22,50

op mediterrane wijze bereid met ossenhaas puntjes, kaneel, kalfsjus, champignons en groene peper

Mixed grill € 26,50

combinatie van gegrilde kipfilet, ossenhaas medaillons, en kalfsentrecote met peperroomsaus

Kipsaté L.V. € 22,50

licht pikant gemarineerd met cassave kroepoek, atjar en satésaus

Spareribs L.V. € 23,50

zacht gegaard en overgoten met tijm honingsaus, geroosterd sesamzaad en krokant gebakken uien

Graag komen wij u tegemoet bij dieet, allergieën of een andere voorkeur

G.V. = gluten vrij, L.V. = lactose vrij

Desserts

Crème Brulée € 9,50

met stracciatella ijs

Dame Blanche € 7,50

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Sorbetijs € 9,75

drie soorten sorbetijs met fruit en coulis

Duo Penotti G.V € 9,50

witte en bruine chocolade mousse met bosbessenijs

Grand dessert 't Hemelrijk € 12,50

combinatie van verschillende zoetigheden

Tiramisu € 8,50

met kaneelijs

Mediterraan kaasplankje € 13,50

diverse soorten kaas met vijgencompote

Graag komen wij u tegemoet bij dieet, allergieën of een andere voorkeur

G.V. = gluten vrij, L.V. = lactose vrij