En ze aten nog lang en gelukkig

Terwijl u in Boardroom eet wordt er ook actief aan uw gezondheid gewerkt. Dit doen we door de producten die op natuurlijke wijze rijk zijn aan Omega 3 te integreren in onze gerechten. Deze gerechten worden aangeduid op de kaart met het Omega3 logo. Door onze hedendaagse eetgewoontes hebben we een chronisch tekort aan deze essentiële vetzuren. Omega 3 vetzuren verlagen het risico op ontstekingen en beschermen ons tegen veel ouderdomsziektes waaronder: artrose, diabetes, hart-en vaataandoeningen, tevens zorgen ze voor een strakkere en gezonde huid. Omega 3 houdt u als het ware in topvorm om jong en gezond oud te worden.

Gazpacho met handgepelde garnalen, slaatje met watermeloen		14.20
Frankrijk : Domaine du Claouset, Bordeaux (Sauvingon Blanc en Semillon)	5.00	
Carpaccio van gerookte eend, vinaigrette van bloedsinaas, ijs van wasabi		14.30
Portugal : Terra Brava, Alentejano (Touriga Franca, Tinta Roriz en Tinta Barroca)	5.00	
Gegrilde kingkrab met tijmboter		21.70 *
Duitsland : Wambsganss, Pfalz (Riesling)	6.00	
Gebakken Sint-Jakobsvrucht, asperges met tomaat en postelein		15.90
Chili : Clava, Casablanca Valley (Sauvignon Blanc)	5.00	
Gebakken tonijn, geplette krielaardappel met pijpajuin en tomatenvinaigrette		14.80
Spanje : Tresolmos, D.O. Rueda (Verdejo)	6.00	
Gebakken langoustine, asperges gegratineerd met parmezaan		21.70 *
Frankrijk : Le Celtique, Loire (Pinot Gris)	5.00	
Paling in 't groen		15.60
Spanje : Ercavio, Vino de la Tierra de Castilla (Aîren en Sauvignon Blanc)	5.00	
Ravioli met buffel ricotta en spinazie, mousseline van basilicum		14.60
Italië : Ampelo, Abruzzo (Verdecca)	6.00	
Bruschetta met sardine		14.20
Italië : Villa Tonino, Sicilië (Inzolia)	5.00	
Roulade van kreeft en hoevekip, champignons en zachte curry saus		21.70 *
Spanje : Via Terra, D.O. Terra Alta (Grenacha blanco)	5.50	
Gegrilde zeetong met asperges en morieljes		21.70 *
Australië : Howard Park, West- Australië (Riesling)	5.00	
Gebakken kalfszwezeriken met champignons en spinazie, Stiltonsaus		21.70*
Spanje : Almodt "Petit", D.O. Terra Alta (Grenacha, Syrah en Cabernet Sauvingon)	5.00	
Gebakken duif, rösti van gandaham en oud Brugge, jonge wortelen met acaciahoning		16.00
Australië : 'Christa Rolf', Rolfbinder, Barossa Valley (Shiraz en Grenache)	6.00	
Gegrild lam, gebakken rijst en tacosaus		16.00
Spanje : La Legua, D.O. Cigales (Tempranillo Crianza)	6.50	
Entrecote van graangevoederd rund, salade en gebakken nieuwe aardappelen, peperroom		15.80
Chili : Palo Alto, Limary Valley (Cabernet Franc)	5.00	
Kangoeroe en asperges		14.80
Nieuw-Zeeland : "Stables" van domein Ngatarawa, Hawkes Bay (Cabernet en Merlot)	6.00	