

Specialiteitenmenu

Coquille

avocado | livar | limoen



Weisburgunder 2021, Nastl, Oostenrijk

Hoenderfilet

diverse bereidingen van pompoen



Pinot Gris 2023, Wijngoed Thorn, Nederland

Aardappel

aardappelschuim | paling | Arenkha kaviaar



Garnacha Blanca 2022, Domeco da Tarauta, Rioja Spanje

Iberico

kastanje | zwarte oerwortel | zwarte knoflook | kruidenolie



Tempranillo Crianza 2021, Ribera del Duero, Ontanon, Spanje

Of

Tournedos met groenten van het seizoen en gerookte knoflook jus + € 12,00



Cabernet Franc – Merlot 2017, Château Yveline, Lalande de Pomerol, Frankrijk

Selectie van geaffineerde kazen 3 stuks met bijpassend garnituur + € 5,00



Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade France

Cassata

Pistache | mango | passievrucht



Riesling Auslese 2017, Weingut Haider, Burgenland Oostenrijk

6 gangenmenu

Het volledige specialiteitenmenu (zonder tournedos)

€ 90,00

5 gangenmenu

Coquille | hoender | aardappel | Iberico | dessert

€ 79,50

4 gangenmenu

Coquille | aardappel | Iberico | dessert

€ 67,50

3 gangenmenu

Coquille | Iberico | dessert

€ 57,50

Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen

À la carte

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Aubergine tartaar	kappertjes creme walnoot citrus	15,50
Vitello tonato	kers tomaatjes appelkappertjes tonijnmayonaise	17,50
Runder carpaccio	truffelmayonaise parmezaan rucola pittenmix	15,50
Tartaar Coquille	avocado crème Livar limoen	17,50
Makreel	kruiden cake paling avocado	16,50
Oesters met paling	witte soya paling crème kruiden mayonaise 3 stuks	15,00
Oesters naturel	sjalot citroen 3 stuks	12,00
Gebakken coquille	groene appel bloedworst aardappelschuim	21,50

Soepen

Kokos groene curry	kip bosui soeroendeng	8,50
Pompoensoep	pompoenpit komkommer	8,50
Ossenstaart bouillon	fijne groente bieslook	11,50

Hoofdgerechten

Gegrilde Tournedos	gerookte knoflook seizoen groenten + ganzenlever gebakken	42,50 12,00
Iberico	kastanje oerwortel zwarte knoflook kruidenolie	29,50
Kalfshaas en zwezerik	kroketje aardappel pompoen misojus	34,50
Zeeduivel en coquille	aardappel knol vadouvan broccoli	35,50
Aziatisch gemarineerde skrei	miso bimi boksoi bloemkool	34,50
Zetong (500-600 gram)	eigen jus citroen remoulade salade	59,50
Knolselderie en groene appel	spinazie aardappel kaantjes	26,50
Loaded fries i.p.v. friet	kruiden mayonaise tomaatl parmezaan rucola	+5,00

Bijgerechten

Portie gemengde salade	5,00
Portie warme groenten	5,00
Portie frietjes	5,00
Pepersaus	4,00
Truffel mayonnaise	2,50

Nagerechten

Chocolade en rode biet	chocolade truffel pannacotta	11,50
Tiramisu mille-feuille	stracciatella koffie meringue	11,50
Cassata	mango pistache passie vrucht	11,50
Dame blanche	chocolade vanille slagroom	11,50
Sgroppino	kaffir prosecco citroen rozemarijn sorbet	11,50
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen	6,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks 17,50 5 stuks 21,50

Heeft u allergieën of dieet wensen laat het onze medewerkers even weten