



Specialiteitenmenu


Zeebaars | quinoa | limoen | rijst crisp

 *Grünerveltliner 2023, Martin Reinfeld, Burgenland Oostenrijk*


Ossenstaart bouillon | venkel | kervel

 *Amontillado dry sherry, Tio Diego, Jerez Spanje*

Zalm | tsuyu | spinazie


 *Picpoul de Pinet 2023, Moulin de Gassac, Herault Frankrijk*

Entrecôte van rund | gerookte knoflook | gepofte groente


 *Saint-Emilion Grand Cru 1999, Château Petit Fombrauge*

Of


Tournedos met vers geschaafde truffel, truffeljus en seizoen groenten + € 12,00

 *Saint-Emilion Grand Cru 1999, Château Petit Fombrauge*

Selectie van geaffineerde kazen 3 stuks met bijpassend garnituur

 *Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade France*

Aardbei | balsamico | vanille parfait | cantuchini

 *Muscat & Riesling Spätlese, Haider Burgenland Oostenrijk*

6 gangenmenu

€ 77,50

Het volledige specialiteitenmenu (zonder tournedos)

5 gangenmenu

€ 70,00

Zeebaars | ossenstaart bouillon | zalm | entrecôte | kaas of dessert

4 gangenmenu

€ 59,50

Zeebaars | ossenstaart bouillon | entrecôte | kaas of dessert

3 gangenmenu

€ 54,50

Zeebaars | entrecôte | kaas of dessert

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

€ 42,50

Zeebaars | entrecôte | koffie of thee na

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

€ 38,50

Ossenstaart bouillon | entrecôte | koffie of thee na

Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen

Bites

Patanegra Iberico ham (80 gram)		21,50
Gerookte zalm (80 gram)	mierikswortel crostini	12,00
Steak tartaar	crostini's augurk kappertjes sjalot	10,00
Springrolls van eend	hoisin dip	3 stuks 11,00
Normandische oester "naturel"	citroen rode wijnazijn sjalot	per stuk 3,50
Versgebakken brood	roomboter en olijfolie fleur de sel	6,50
Jalapeño roomkaas	chili	3 stuks 7,50
Yakitori Japanese flavour	bosui soja sesam	3 stuks 6,50
Bitterbal met kreeft	kruidenmayonaise	3,00
Bourgondische kalfsbitterbal	mosterd	1,60
Crispy garnalen	siracha kroepoek	5 stuks 10,00
Kaasplankje	stroop kletsenbrood	4 stuks 16,00 5 stuks 19,00

Lunch Specials

12.00 – 16.00 uur

Ciabatta "spicy chicken"	ijsberg augurk chili mayonaise	14,50
Turkse pizza	tomaat Parmezaan olijf ijsbergsla pikante uiensalsa	15,50
Zoete aardappel wafel	livarham Parmezaan balsamico salade	14,50
Salade scampi en coquille	avocado komkommer chili mayonaise	22,50 / 28,50
Salade caesar en watermeloen	gepocheerd ei watermeloen parmezaan croutons	14,50 / 19,50
Salade lamshaas	courgette groene asperge honing-tijm dressing	16,50 / 22,50
Salade tandoori kip	quinoa geroosterde paprika avocado hangop	14,50 / 20,50

Uitsmijter

Uitsmijter met kaas		14,50
Uitsmijter ham en kaas		14,50
Uitsmijter spek		14,50
Uitsmijter gerookte zalm		17,50

À la carte

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Tataki van watermeloen	ponzu sesam basilicumolie	13,50
Steak tartaar	sjalot augurk kappertjes eigeel	15,50
Kalfs carpaccio	groene kruiden spekjes tomaten crème	16,50
Lamshaas salade	courgette groene asperge honing- tijmdressing	16,50
Tartaar zeebaars	yuzu appel limoen	16,50
Coquille	pastinaak basilicum hazelnoot	21,50
Scampi – coquille salade	avocado komkommer chili mayonaise	22,50

Soepen

Gebonden kervelsoep	zalm tomaat crème fraîche	7,50
Ossenstaartbouillon	ravioli fijne groenten brunois	12,50

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

Hoofdgerechten

Tournedos	truffeljus seizoen groenten + ganzenlever gebakken	38,50 12,00
Ossenhaas en sukade	gerookte knoflook seizoen groenten	34,50
Entrecote van de grill (±250 gram)	roseval aardappel groene asperge chimmichurri	34,50
Gebakken en gekonfijt piepkuiken	wortel groene asperge prei eigen jus	27,50
Zeebaars	spinazie gebrande bospeen Beurre blanc	29,50
Scampi	linguine tomaat knoflook parmezaan	24,50
Zetong (500-600 gram)	eigen jus citroen remoulade salade	59,50
"Mac & Cheese"	bloemkool truffel lente-ui mozzarella	21,00
Loaded truffle fries i.p.v. friet	truffelmayonaise truffel parmezaan bosui	+6,00

Bijgerechten

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

Nagerechten

Eclair	sinaasappel curd aardbei framboos sorbet	10,00
Roodfruit met bergamot	roodfruit banaan Bastogne bergamot	10,00
Dessert van het menu	aardbei balsamico vanille	10,00
Dame blanche	chocolade vanille slagroom	10,00
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen	5,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks 16,00 5 stuks 19,00

Digestieven

Cognac-Armagnac-Calvados	
Courvoiser Cognac, VSOP	11,50
Courvoiser Cognac, XO	28,50
Marie Duffau Armagnac, XO	9,50
Busnel, Calvados, VSOP	9,50
Marquis de Saint-Loup, Calvados Pays d'Auge 1990	19,50
Single Malts Whiskey	
Glenkinchie 12 years	12,50
Lagavulin 16 years	21,50
Oban 14	16,50
Gragganmore 12 years	12,50
Talisker 10 years	12,50
Dalwhinnie 15 years	14,50
Grappa-Limoncello	
Grappa Bianco	8,50
Grappa Barrique	11,50
Limoncello	8,50
Likeuren	8,50