

## SOEPEN

Kreeftensoep - Hollandse garnalen - bieslook	11
Tomatensoep - croutons *	8,5

## SALADES

Huisgerookte zalm - ponzu mayonaise - lente ui - nori crunch	17
Carpaccio - truffelmayonaise - rucola - pijnboompitten - Parmezaan	17
Calamari Fritti - spicy limoen mayonaise - Belper Knolle - koriander	17
Salade Heezer geitenkaas - aardpeer - spruit - hazelnoot mayonaise *	17
Salade ossenhaaspuntjes - paksoi - zoetzure groentjes	17

## CLUBS - worden geserveerd op brioche toast met frites

Gegrilde kip - huisgemaakte eiersalade - tomaat - bacon - mosterdmayo	14,5
Gerookte zalm - krabsalade - Hollandse garnalen - cocktailsaus	14,5

## BRIOCHE TOAST

Gerookte zalm - gepocheerd ei - avocado - lobbige cocktailsaus	15
Pata Negra Cebo - truffelmayonaise - pijnboompitten - rucola	15,5

## CROQUETTE - wordt geserveerd op wit of bruin desembrood

Twee Bourgondische met mosterd	11
Twee Holtkamp garnalenkroketten met limoenmayo & gefrituurde peterselie	16,5

## EIERGERECHTEN - wordt geserveerd op wit of bruin desembrood

Uitsmijter ham en/of kaas - 3 eieren - desembrood	10,5
Uitsmijter ham, kaas en bacon - 3 eieren - desembrood	11,5

## TOSTI - wordt geserveerd op wit of bruin desembrood

Ham/Kaas - desembrood	7,5
-----------------------	-----

## KIDS

Poffertjes - 12 stuks	7,5
Spaghetti Bolognese	7,5
Frites - frikandel of kroket of kipnuggets	8

Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag - vegetarische gerechten staan aangeduid met een. \*

## MENU

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd én standaard

bij gezelschappen groter dan 7 personen.

Mocht u wijzigingen doorvoeren in het menu, brengen wij een meerprijs in rekening.

---

Coquille - gezoet Indisch spek - mizuna - gerookte amandel - noisette

\*\*\*

Rogvleugel - butternut pompoen - gele curry beurre blanc - pompoenpit

\*\*\*

Entrecôte - stoof van ossenstaart - duxelles paddestoel -

rode wijn jus met girolles

\*\*\*

Broodpudding - custard - gekonfijte peer - vanille

---

2 gangen - Coquille - Entrecôte - 36,5

3 gangen - Coquille - Entrecôte - Broodpudding - 42,5

3 gangen - **Voor-Tussen-Hoofdgerecht** Coquille - Rogvleugel - Entrecôte - 48,5

4 gangen - 52,5

Kaas in plaats van dessert - cheese instead of dessert 6,5

Frites met mayonaise - fries with mayonaise 3,5

## GERECHTEN

Vissuggestie van de chef - seizoensgroenten 25

Lady Steak van Ossenhaas - seizoensgroenten - rode wijn jus 24

Linguine 'Tartufo' - verse truffel - paddenstoelen - rucola 25

## DESSERTS/KAAS

Broodpudding - custard - gekonfijte peer - vanille 12

Pistache - dulce leche - blondie - ganache van koffie 12

Klassieke Dame Blanche 10

Kaasselectie 'Kaas Atelier' - 5 geaffineerde kazen 16,5

Koffie compleet - friandises van FrianDries v.a. 7,7

Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag - vegetarische gerechten staan aangeduid met een. \*