

SOEPEN

Kreeftensoep - Hollandse garnalen - bieslook	13
Tomatensoep - croutons *	9

SALADES

Huisgerookte zalm - ponzu mayonaise - lente-ui - nori crunch	17
Carpaccio 'Azië' - taugé - mizuna - bosui - miso mayonaise	17
Salade Heezer geitenkaas - gekonfijte peer - honing-peer vinaigrette	17
Salade ossenhaaspuntjes - paksoi - zoetzure groentjes	17

CLUBS - worden geserveerd op brioche toast met frites

Gegrilde kip - huisgemaakte eiersalade - tomaat - bacon - mosterdmayo	16
Gerookte zalm - krabsalade - Hollandse garnalen - cocktailsaus	16

BRIOCHE TOAST

Gerookte zalm - gepocheerd ei - avocado - lobbige cocktailsaus	16,5
Pata Negra Cebo - truffelmayonaise - pijnboompitten - rucola	16,5

CROQUETTE - wordt geserveerd op wit of bruin desembrood

Twee Bourgondische kroketten met mosterd	11,5
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.

Hamachi - gember vinaigrette - gezouten citroenyoghurt - peulvruchten

Argentijnse garnaal - bataat - sinaasappel - schaaldierensaus

Picanha - aardappelmousseline - boerenkool - chimichurri

Sablé Breton - pure chocolade - praliné - hazelnoot - caramel

3 gangen - Hamachi - Picanha - Sablé Breton - 42,5

3 gangen - Hamachi - Argentijnse garnaal - Picanha - 49,5

4 gangen - 52,5

Kaas in plaats van dessert - cheese instead of dessert 7

Frites met mayonaise - fries with mayonnaise 4

GERECHTEN

Vissuggestie van de chef - seizoensgroenten - passende beurre blanc 28

Lady Steak van ossenhaas - seizoensgroenten - rode wijnjus 28

DESSERTS/KAAS

Sablé Breton - pure chocolade - praline - hazelnoot - caramel 12

Appel Tarte Tatin - kaneelsabayon - madeleine - vanille ijs 12

Klassieke Dame Blanche 10

Kaasselectie 'Kaas Atelier' - 5 geaffineerde kazen 17

Koffie compleet - friandises van FrianDries v.a. 8,5

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