

APPETIZERS

Oester - cru - rode wijnazijn met sjalot	Per stuk	4,25
<i>Oyster - cru - red wine vinaigrette</i>	½ dozijn	25,5
Oester 'Azië' - gestoomd	Per stuk	4,75
<i>Oyster Asia - steamed</i>	½ dozijn	28,5
Pata Negra Cebo	80 gram	14
Tonijn tataki - yakitori - sesam - sojaboontjes		14
<i>Tuna tataki - yakitori sauce - sesame - soybeans</i>		
Pekingeed - flensjes - hoisin - prei - komkommer	3 flensjes	17
<i>Peking duck - pancakes - hoisin sauce - leek - cucumber</i>		
Softshell crab - tempura - black bean saus	2 stuks	12,5
<i>Crispy soft shell crab - tempura - black bean sauce</i>		
Huisgerookte zalm - cocktailsaus		11
<i>Smoked salmon - cocktail sauce</i>		
Krokante Ebi garnalen - spicy mayonaise	6 stuks	13,5
<i>Crispy Ebi shrimps - spicy mayonaise</i>		
Desembol met roomboter en olijfolie		3,75
<i>Sourdough bread with butter and olive oil</i>		

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 willen doorvoeren, brengen wij een meerprijs in rekening.

Our menu is served standardly per table and always from groups bigger than 7 persons. If you would like to make any changes in our menu, a sub charge will be made.

Zeebaars crudo - avocado crème - dille mayonaise - venkel

Sea Bass crudo - cream of avocado - dill mayonnaise - fennel

Heilbot - millefeuille aardappel - kaviaar beurre blanc

Halibut - potato millefeuille - caviar beurre blanc

Kalfshaas en stoof van de wang - spitskool - paddestoel - jus dragon

Veal filet and stew of the cheeks of the veal - oxheart cabbage - mushrooms - tarragon

Citrus Pavlova

Citrus Pavlova

3 gangen - Zeebaars - Duo Kalf - Citrus Pavlova - 44,5

3 gangen V/T/H - Zeebaars - Heilbot - Duo Kalf - 51,5

4 gangen - 54,5

Kaas in plaats van dessert - cheese instead of dessert 7

Frites met mayonaise - fries with mayonnaise 4

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

VOORGERECHTEN

Zeebaars crudo - avocado crème - dille mayonaise - cru venkel <i>Sea bass crudo - cream of avocado - dill mayonnaise - fennel</i>	17
Hollandse garnalencocktail - lobbige cocktailsaus - kropsla - brioche <i>North sea shrimp cocktail - cocktail sauce - butterhead lettuce - brioche</i>	22
Carpaccio - waterkerspesto - cresson - pijnboompitten - Bettina G.C. <i>Carpaccio - watercress - cresson - pine nuts - Bettina G.C.</i>	17
Cannelloni van Noordzee krab en tonijn - mango soja vinaigrette - yuzu <i>Cannelloni of North sea crab and tuna - mango soy vinaigrette - yuzu</i>	19
Rode bietjes - stracciatella burrata - macadamia - beurre noisette * <i>Red beetroots - stracciatella burrata - macadamia nuts - beurre noisette</i>	17
Kreeftensoep - garnituur van kreeft en bieslook <i>Lobster Bisque - garnish of lobster and chives</i>	15
Krokant gebakken zwezerik - toffee knolselderij - girolles <i>Crispy seared sweetbread - toffee of celeriac - girolles</i>	22

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de chef	30
<i>Chef's suggestion</i>	
Scholfilet & langoustine - zilte risotto - gezouten citroen - chorizo	33
<i>Plaice & langoustine - risotto salicornia - salted lemon - chorizo</i>	
Spaghetti vongole - aglio e olio - zeekraal	30
<i>Spaghetti vongole - aglio e olio - salicornia</i>	
Heilbot - crispy aardappel millefeuille - kaviaar beurre blanc	30
<i>Halibut - crispy potato millefeuille - caviar beurre blanc</i>	
Kalfshaas en stoof van de wang - paddestoel - jus dragon	36
<i>Veal filet and stew of the cheeks - mushrooms - tarragon au jus</i>	
Ossenhaas - spitskool - toffee van knolselderij - girolles jus	38
<i>Filet Mignon - oxheart - toffee of celeriac - girolles au jus</i>	
Cannelloni spitskool - girolles - cêpes saus - Belper Knolle*	30
<i>Cannelloni of oxheart - girolles - cepes sauce - Belper Knolle</i>	
<u>Supplementen:</u>	
<i>Frites & Mayonaise - Fries & Mayonaise</i>	4
<i>Krokant gebakken zwezerik - Crispy seared sweetbread</i>	12,5

DESSERTS

Spekkoek - witte chocolade - five spices - gekonfijte ananas - kokos	13
<i>Indonesian layered cake - white chocolate - five spices - pineapple - cocos</i>	
Citrus Pavlova	13
Klassieke Dame Blanche	10
<i>'Classic Dame Blanche' - vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce</i>	
Kaas van de kaaswagen - 'het Kaas Atelier' - 5 stuks	17
<i>Cheese selection from our cheese trolley - aged by 'het Kaas Atelier' - 5 pieces</i>	
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. **