

## SOEPEN

Kreeftensoep - garnituur van kreeft - bieslook	15
Tomatensoep - croutons *	9

## SALADES

Huisgerookte zalm - avocado crème - venkel - dille mayonaise	17
Carpaccio - waterkers pesto - pijnboompitten - Pecorino	17
Rode bietjes - stracciatella burrata - macadamia - beurre noisette vinaigrette *	17
Salade ossenhaaspuntjes - paksoi - zoetzure groentjes	17
Salade tonijn tataki - yakitori - sojaboontjes - sesam	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
Truffelkaas - avocado - bacon - 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 willen doorvoeren, brengen wij een meerprijs in rekening.

---

Zeebaars crudo - avocado crème - dille mayonaise - venkel

\*\*\*

Heilbot - millefeuille aardappel - kaviaar beurre blanc

\*\*\*

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

\*\*\*

Citrus Pavlova

---

2 gangen - Zeebaars - Duo Kalf - 36,5

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

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

4 gangen - 54,5

*Kaas in plaats van dessert - 7*

*Frites met mayonaise - fries with mayonnaise 4*

## GERECHTEN

Okonomiyaki 'Japanse omelet' - gamba - lente ui - japanse mayonaise 16

Vissuggestie van de chef - seizoensgroenten - bijpassende saus 28

Lady Steak van ossenhaas - seizoensgroenten - rode wijnjus 28

## DESSERTS/KAAS

Spekkoek - witte chocolade - gekonfijte ananas - cocos 13

Citrus Pavlova 13

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. \**