

SOEPEN

Kreeftensoep - garnituur van kreeft – bieslook	16
Tomatensoep - croutons 	9

SALADES

Salade carpaccio – truffelmayonaise - Parmezaan	17
Salade Calamari Fritti – schuimige aioli	17
Salade watermeloen – straciatella - olijf	17
Salade ossenhaaspuntjes - paksoi - zoetzure groentjes	17
Salade tataki tonijn 'Azië'	17

CLUBS

worden geserveerd op brioche toast met frites

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

CROQUETTE

wordt geserveerd op wit of bruin desembrood

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

Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag -

Vegetarische gerechten staan aangeduid met een 

BRIOCHE TOAST

Gerookte zalm - gepocheerd ei - avocado - lobbige cocktailsaus	16,5
Pata negra cebo - truffelmayonaise - pijnboompitten - rucola	16,5
Eggs benedict - avocado - Hollandaise - <i>supplement</i> <i>huisgerookte zalm +3,00 euro</i>	14,5

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 - kroket - kipnuggets	8

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.

Tonijn Crudo – sesam – rettich – nori - radijs

Kwartel – variëteiten van biet

Lamsfilet – tuinbonen – kruidige lamsfilet

Wentelteefje – sabayon – vanille ijs – lemon curd

2 gangen – Tonijn Crudo - Lamsfilet	39,5
3 gangen – Tonijn Crudo – Lamsfilet - Wentelteefje	47,5
3 gangen – Tonijn Crudo – Kwartel - Lamsfilet	51,5
4 gangen	55,5
Kaas in plaats van dessert	7
Frites met mayonaise - fries with mayonnaise	4,5

GERECHTEN

Okonomiyaki 'Japanse omelet' - gamba - lente ui - Japanse mayonaise	17
Steak tartaar van Ossenhaas – 125 gr – preparé stijl - frites	22,5
Vissuggestie van de chef - seizoensgroenten - bijpassende saus	28
Lady steak van ossenhaas - seizoensgroenten – peperrooms saus	28

DESSERT/KAAS

Wentelteefje – vanille ijs – sabayon – lemon curd	14
Klassieke Dame Blanche	12,5
Citrus Pavlova	14
Kaasselectie 'Kaasatelier' - 5 geaffineerde kazen	17
Koffie compleet – huisgemaakte friandises	v.a. 8,5