


VOORGERECHTEN

Ceviche Kabeljauw – nori - Komkommer – ‘Leche de Tigre’	18
Hollandse Garnalencocktail – lobbige cocktailsaus – kropsla – brioche	26
Tonijn – asperge – ponzu – gepofte rijst	19
Rosbief – Filet Americain – kruidenslaatje	19
Carpaccio – truffelvinaigrette – walnoot – asperge <i>Suppl. Ganzenlever krullen 7,50 euro</i>	18
Straciatella buratta – pastrami van watermeloen zwarte sesam – 	18

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken ganzenlever – tarte tatin pruim	27,5
Kreeftensoep – garnituur van kreeft en bieslook	16
Krokant gebakken zwezerik – morilles - daslook	27,5

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

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de Chef	33
Rode Mul – mosselen – Nduja – heldere bouillon van tomaat	35
Rogvleugel – beurre noisette met kappertjes, gezouten citroen en peterselie - lamsoren	34
Zeewolf – anitboise – beurre blanc - focaccia	33
Lamszadel – gebakken – munt – tuinbonen - lamsjus	33
Ribeye – merg van de bbq – paprika – krokante asperge - aioli	37
Ossenhaas – witte asperge – doperwt - pepersaus <i>Suppl. Gebakken Ganzenlever 12,50 euro</i>	40
Aubergine – Unagi lak – harissa – hummus – papadum krokant 🍆	28
<i>Supplement witte asperge – 5 stuks</i>	12,5

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.

Kabeljauw – ceviche – nori – ‘Leche de Tigre’

Zeewolf – beurre blanc – antiboise – focaccia

Lamszadel – munt – tuinbonen – lamsjus

Rabarber – yoghurt – pistache

3 gangen – Kabeljauw – Lamszadel - Rabarber	47,5
3 gangen – Kabeljauw – Zeewolf - Lamszadel	51,5
4 gangen	55,5
Kaas in plaats van dessert	7
Frites met mayonaise	4,5

DESSERTS

Rabarber – yoghurt – pistache	14
Churros – Nutella – vanille ijs	13
Klassieke dame blanche	12
Kaas van de kaaswagen – 5 stuks 'het Kaas Atelier'	18
Koffie compleet – friandises	v.a. 8,5