

VOORGERECHTEN

Hamachi Crudo – ajo blanco – meloen	18
Hollandse Garnalencocktail – lobbige cocktailsaus – kropsla – brioche	26
Sashimi Zalm – passievrucht – venkel – dragon - verse wasabi	19
Steak Tartaar – ‘Classic’ – eitje 64 graden – zuurdesemkrokant – mosterd zaad	18
Tataki Runderhaas – mizuna – crispy chili – pinda – taugé – koriander	19
Zomer Bietjes – kiwi – yoghurt – Sichuan peper 🌱	18

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken ganzenlever – Amarena kers – roze peper	27,5
Kreeftensoep – garnituur van kreeft en bieslook	16
Huisgemaakte Ravioli Kreeft – courgette – basilicum – saus kreeft	21,5

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

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de Chef	33
Pasta Vongole – agli e olio - citroen	30
Heilbot – boquerones – geroosterde Pomodori - Bouillabaisse jus	30
Zeetong – salade – frites – remoulade saus	Dagprijs
Shortrib & Gamba – geroosterde bimi – gerookte knoflook - BBQ jus	33
Mechelse koekoek – gekonfijte aardappel – gekarameliseerde witlof – romige saus van paddestoel	30
Ossenhaas – witlof Rode wijn jus OF Peppersaus <i>Suppl. Gebakken Ganzenlever 12,50 euro</i>	40
BBQ Prei – cavolo nero – pesto - straciatella 🌱	28

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.

Hamachi Crudo – ajo blanco – meloen

Huisgemaakte Ravioli Kreeft – courgette – basilicum – saus kreeft

Shortrib & Gamba – geroosterde bimi – gerookte knoflook - BBQ jus

Kers – five spices – witte chocolade

3 gangen – Hamachi – Shortrib & Gamba - Kers	47,5
3 gangen – Hamachi – Ravioli Kreeft – Shortrib & Gamba	51,5
4 gangen	55,5
Kaas in plaats van dessert	7
Frites met mayonaise	4,5

DESSERTS

Kers – five spices – witte chocolade	14
Perzik – gepocheerd & gegrild – salmiak – steranijs	14
Klassieke dame blanche	12
Kaas van de kaaswagen – 5 stuks ‘het Kaas Atelier’	18
Koffie compleet – friandises	v.a. 8,5