

LUNCH MENU

TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN | TILL 4 PM

2 GANGEN | 2 COURSES

39

VOOR - HOOFD | *STARTER - MAIN*

VOOR DE LUNCH IS HET OOK MOGELIJK OM VAN DE DINERKAART TE BESTELLEN.
FOR LUNCH IT IS ALSO POSSIBLE TO ORDER FROM THE DINNER CARD.

VERRASSINGSMENU COURSES SURPRISE

3 GANGEN | 3 COURSES

49

VOOR - TUSSEN - HOOFD | *STARTER - SECOND - MAIN*

4 GANGEN | 4 COURSES

56,5

VOOR - TUSSEN - HOOFD - DESSERT* | *STARTER - SECOND - MAIN - DESSERT**

4 GANGEN | 4 COURSES

64

VOOR - TUSSEN - TUSSEN - HOOFD | *STARTER - SECOND - THIRD - MAIN*

5 GANGEN | 5 COURSES

71,5

VOOR - TUSSEN - TUSSEN - HOOFD - DESSERT* | *STARTER - SECOND - THIRD - MAIN - DESSERT**

6 GANGEN | 6 COURSES

79

VOOR - TUSSEN - TUSSEN - TUSSEN - HOOFD - DESSERT | *STARTER - SECOND - THIRD - FOURTH - MAIN - DESSERT*

6 GANGEN ALL-IN | 6 COURSES ALL-IN

149

VOOR - TUSSEN - TUSSEN - TUSSEN - HOOFD - DESSERT - WIJNARRANGEMENT - WATER - KOFFIE
STARTER - SECOND - THIRD - FOURTH - MAIN - DESSERT - WINE PAIRING - WATER - COFFEE

*SUPPLEMENT KAAS I.P.V. DESSERT | *CHEESE INSTEAD OF DESSERT*

+5

APERITIEF APERITIF

OLIJVEN *OLIVES*

4,5

PAIN - ALIOLI - TRUFFEL *BREAD - ALIOLI - TRUFFLE* ①③⑥⑩

5,5

FOCACCIA - HUMMUS *FOCACCIA - HUMMUS* ①⑥⑩

8,5

MENU'S ZIJN ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN. VOOR TAFELS VANAF 8 PERSONEN STELLEN WIJ GRAAG EEN KEUZEMENU SAMEN (IN OVERLEG À LA CARTE). VRAAG NAAR ONZE WIJNARRANGEMENTEN.
LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF. UITERAARD HOUDEN WIJ REKENING MET ALLERGIEËN, ECHTER GEEN UITZONDERINGEN OP GERECHTEN (EEN VEGETARISCHE OPTIE IS WEL MOGELIJK).

*MENUS CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE. WE ARE HAPPY TO PUT TOGETHER A CHOICE MENU FOR TABLES OF 8 OR MORE (IN CONSULTATION À LA CARTE). ASK ABOUT WINE PAIRING.
BE SURPRISED BY THE CHEF. OF COURSE WE TAKE ALLERGIES INTO ACCOUNT, HOWEVER NO EXCEPTIONS TO DISHES (A VEGETARIAN OPTION IS POSSIBLE).*

ANTIPASTI ANTIPASTI

ANTIPASTI PLANK | ANTIPASTI BOARD ①

17,5 P.P.

DIVERSE SPECIALITEITEN OM VAN TE GENIETEN BIJ HET APERITIEF OF DE BORREL - VANAF 2 PERSONEN
VARIOUS SPECIALTIES TO ENJOY WITH AN APERITIF OR DRINK - 2 PERSONS OR MORE

VOORGERECHTEN STARTERS

CARPACCIO - TRUFFELMAYONAISE - PIJNBOOMPITJES - PARMEZAAN ③⑦⑩ 17

CARPACCIO - TRUFFLE MAYONNAISE - PINE NUTS - PARMESAN

RUNDERTARTAAR - GORGONZOLA MOUSSE - GIARDINIERE ⑦ 18

BEEF TARTARE - GORGONZOLA MOUSSE - MARINATED VEGETABLES

TONIJN KABAYAKI - WITTE KOOL - OKONOMIYAKI ①③④⑥⑨⑩ 18

TUNA KABAYAKI - WHITE CABBAGE - OKONOMIYAKI

BIET - ROZEMARIJN - FRISÉE - BURRATA ⑦⑧ 16

BEEF - ROSEMARY - FRISEE - BURRATA

PREMIUM CARPACCIO - WAGYU - TRUFFELMAYONAISE ③⑦⑩ 32

PREMIUM CARPACCIO - WAGYU - TRUFFLE MAYONNAISE

TUSSENGERECHTEN INTERMEDIATES

IBERICO RIBS - OOSTERS GELAKT ⑥⑪ 18

IBERICO RIBS - ORIENTAL LACQUERED

COQUILLE - KRAB TORTELLINI - AQUA PAZZA ①②③④ 18

SCALLOP - CRAB TORTELLINI - AQUA PAZZA

DIM SUM VEGA - MISO - AUBERGINE ①⑥⑩ 16

DIM SUM VEGA - MISO - EGGPLANT

ENTRECOTE - BULGOGI - GROENTE ⑥ 18

ENTRECOTE - BULGOGI - VEGETABLES

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GARNITUUR EN ALLE VLEESGERECHTEN MET EEN BORDELAISE-, PEPER-, CHAMPIGNON ROOMSAUS OF TRUFFELSAUS NAAR KEUZE.
ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH GARNISH AND THE MEAT DISHES WITH A BORDELAISE, PEPPER, MUSHROOM CREAM SAUCE OR TRUFFLE SAUCE OF YOUR CHOICE.

RIBEYE 300 GRAM <i>RIBEYE 300 GRAMS</i>	32
OSSENHAAS 200 GRAM <i>BEEFTENDERLOIN 200 GRAMS</i>	35
CHATEAUBRIAND - BEARNAISESAUS - P. 2 PERSONEN 500 GRAM ③ <i>CHATEAUBRIAND - BEARNAISE SAUCE - P. 2 PERSONS 500 GRAMS</i>	37 P.P.
OSSENHAAS 300 GRAM <i>BEEF TENDERLOIN 300 GRAMS</i>	49
OSSENHAAS 200 GRAM - GORGONZOLA - ZOETE UIENSAUS ⑦ <i>BEEF TENDERLOIN 200 GRAMS - GORGONZOLA - SWEET ONION SAUCE</i>	38
SLIPTONG - SPAGHETTI ALIOLI - HOLLANDAISE CAYENNE ①③④⑦ <i>SLIP SOLE - SPAGHETTI ALIOLI - HOLLANDAISE CAYENNE</i>	35
ZEEBAARS - SAUS VIERGE - PROVENÇAALSE AARDAPPELPUREE ④ <i>SEA BASS - SAUCE VIERGE - PROVENÇAL MASHED POTATOES</i>	30
RISOTTO SAFRAAN - OSSOBUCO - MILANESE ⑦ <i>RISOTTO SAFFRON - OSSOBUCO - MILANESE</i>	30
FRIET <i>FRIES</i>	5
ROZEVAL AARDAPPEL MET ROZEMARIJN <i>ROSEVAL POTATO WITH ROSEMARY</i>	5
FOIE ROYAL <i>FOIE ROYAL</i>	9
SUPPLEMENT TRUFFEL <i>SUPPLEMENT TRUFFLE</i>	dagprijs
EXTRA SAUS <i>EXTRA SAUCE</i>	3,5

PASTA PASTA DISHES

GAMBA - TAGLIOLINI ①②③⑦ <i>GAMBA - TAGLIOLINI</i>	26
PORCINI - EEKHOORNTJESBROOD - TAGLIOLINI ①③⑦ <i>PORCINI - CHANTERELLES - TAGLIOLINI</i>	24
MAFALDINE PASTA - HUISGEMAAKTE RAGOUT ①③⑦⑨ <i>MAFALDINE PASTA - HOME MADE RAGOUT</i>	24
TORTELLINI - PARMEZAAN - SPINAZIE - TOMAAT ①③⑦ <i>TORTELLINI - PARMESAN - SPINACH - TOMATO</i>	24







NAGERECHTEN DESSERTS

SABAYON - VANILLE- ROOD FRUIT (3)(7)(12)	10
<i>SABAYON - VANILLA - FOREST FRUIT</i>	
TIRAMISU (3)(7)(8)	10
<i>TIRAMISU</i>	
CHEESECAKE - ROOD FRUIT (7)(8)	10
<i>CHEESECAKE - FOREST FRUIT</i>	
CHOCOLADE DESSERT VAN DE CHEF (7)(8)	10
<i>CHOCOLATE DESSERT FROM THE CHEF</i>	
KAASSELECTIE- 5 SOORTEN - NOTEN - BROOD (1)(5)(7)	15
<i>CHEESE SELECTION - 5 KINDS - NUTS - BREAD</i>	

SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

KOFFIE COCKTAIL - BAILEYS - BELVEDERE VODKA - ESPRESSO (6)(11)	10
<i>COFFEE COCKTAIL - BAILEYS - BELVEDERE VODKA - ESPRESSO</i>	
IERSE KOFFIE - JAMESON IRISH WHISKEY	10
<i>IRISH COFFEE - JAMESON IRISH WHISKEY</i>	
SPAANSE KOFFIE - 43 CUARENTA Y TRES	10
<i>SPANISH COFFEE - 43 CUARENTA Y TRES</i>	
ITALIAANSE KOFFIE - AMARETTO ADRIATICO	10
<i>ITALIAN COFFEE - AMARETTO ADRIATICO</i>	
FRANSE KOFFIE - GRAND MARNIER ROUGE	10
<i>FRENCH COFFEE - GRAND MARNIER ROUGE</i>	
AFFOGATO - ESPRESSO - VANILLE-IJS - AMARETTO - AMANDEL - SLAGROOM	10
<i>AFFOGATO - ESPRESSO - VANILLA ICE - AMARETTO - ALMOND - WHIPPED CREAM</i>	

ALLERGENEN ALLERGENS

 1. Gluten Gluten	 3. Eieren Eggs	 5. Pinda Peanut	 7. Melk Milk	 9. Selderij Celery	 11. Sesamzaad Sesame seed	 13. Lupine Lupine
 2. Schaaldieren Shellfish	 4. Vis Fish	 6. Soja Soya	 8. Noten Nuts	 10. Mosterd Mustard	 12. Sulfiet Sulphite	 14. Weekdieren Mollusks