

LUNCH MENU

TOT 16:00 UUR TE BESTELLEN | TILL 4 PM

2 GANGEN | 2 COURSES

39

VOOR - HOOFD | *STARTER - MAIN*

HET IS OOK MOGELIJK OM VAN DE DINERKAART TE BESTELLEN | IT IS ALSO POSSIBLE TO ORDER FROM THE DINNER CARD

CHEFS MENU

CHEFS MENU

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*

+7,5

VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 8 PERSONEN SERVEREN WIJ UITSLUITEND HET CHEFS MENU.
UITERAARD HOUDEN WIJ REKENING MET ALLERGIEËN. ECHTER, VOOR UITZONDERINGEN KUNNEN WIJ EEN
MEERPRIJS IN REKENING BRENGEN. EEN VEGETARISCHE OPTIE IS MOGELIJK.

*FOR GROUPS OF 8 OR MORE, WE EXCLUSIVELY SERVE THE CHEF'S MENU.
OF COURSE, WE TAKE ALLERGIES INTO ACCOUNT. HOWEVER, FOR SPECIAL EXCEPTIONS, AN ADDITIONAL
CHARGE MAY APPLY. A VEGETARIAN OPTION IS AVAILABLE.*

APERITIEF

APERITIF

OLIJVEN *OLIVES*

4,5

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

5,5

OESTER *OYSTER*

3ST. 15 | 6ST. 25

OESTER GEGRATINEERD *GRATINATED OYSTER*

6,5

OESTER ASIAN STYLE *OYSTER ASIAN STYLE*

6,5

PATA NEGRA IBERICO BELLOTA *PATA NEGRA IBERICO BELLOTA*

22

ANTIPASTI ANTIPASTI

ANTIPASTI PLANK | ANTIPASTI BOARD ①

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

17,5 P.P.

SALADES SALADS

CAESAR SALADE - KIP - PARMEZAAN - EI ①④⑩

CAESAR SALAD - CHICKEN - PARMESAN - EGG

19

GEITENKAAS SALADE - NOTEN - HONING-MOSTERD DRESSING ①⑧⑩

GOAT CHEESE SALAD - NUTS - HONEY MUSTARD DRESSING

19

VOORGERECHTEN STARTERS

CARPACCIO - TRUFFELMAYONAISE - PIJNBOOMPITJES - PARMEZAAN ③⑦

CARPACCIO - TRUFFLE MAYONNAISE - PINE NUTS - PARMESAN

17

RUNDERTARTAAR PREPARE - EIGEEL - KAPPERTJES ③⑨⑩

BEEF TARTARE PREPARE - EGG YOLK - CAPERS

18

TONIJN TATAKI - WAKAME - SESAM - SOJA ①④⑥⑪

TUNA TATAKI - WAKAME - SESAME - SOY SAUCE

18

AVOCADO - BURRATA - PIJNBOOMPIT - BASILICUM - SPICY TOMAAT ⑦

AVOCADO - BURRATA - PINE NUTS - BASIL - SPICY TOMATO

16

BEEF TATAKI - PONZU - FURIKAKE - LENTE-UI ①⑥⑪

BEEF TATAKI - PONZU - FURIKAKE - SPRING ONION

18

GARNALENCOCKTAIL - LITTLE GEM - CITROEN ②③⑩

SHRIMP COCKTAIL - LITTLE GEM LETTUCE - LEMON

20

PREMIUM CARPACCIO - WAGYU - TRUFFELMAYONAISE ③⑦

PREMIUM CARPACCIO - WAGYU - TRUFFLE MAYONNAISE

32

TUSSENGERECHTEN INTERMEDIATES

COQUILLE - KREEFTENJUS - VENKEL - YUZU - HAZELNOOT ②④⑧⑨⑭

SCALLOP - LOBSTER JUS - FENNEL - YUZU - HAZELNUT

18

POIREAU ET POMME DE TERRE - POTAGE - PALING (VIS)/COMTÉ (VEGA) ①④

LEEK AND POTATO - EEL - POTAGE (FISH)/COMTÉ CHEESE (VEGETARIAN)

18

BUIKSPEK - MISO - GRANNY SMITH ①⑥

PORK BELLY - MISO - GRANNY SMITH APPLE

16

BRIOCHE - GEROOKTE PALING - AARDAPPEL - SJALOT - LIMOEN - ZEEKRAAL ①④⑦

BRIOCHE - SMOKED EEL - POTATO - SHALLOT - LIME - SAMPHIRE

18

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
CHATEAUBRIAND - BEARNAISESAUS - P. 2 PERSONEN 500 GRAM ③ <i>CHATEAUBRIAND - BEARNAISE SAUCE - P. 2 PERSONS 500 GRAMS</i>	42,5 P.P.
OSSENHAAS 200 GRAM <i>BEEF TENDERLOIN 200 GRAMS</i>	35
OSSENHAAS 200 GRAM - STROGANOFFSAUS ⑦ <i>BEEFTENDERLOIN 200 GRAMS - STROGANOFF SAUCE</i>	38
OSSENHAAS 200 GRAM - GORGONZOLASAU ⑦ <i>BEEF TENDERLOIN 200 GRAMS - GORGONZOLA SAUCE</i>	38
OSSENHAAS 300 GRAM <i>BEEF TENDERLOIN 300 GRAMS</i>	49
SLIPTONG - À LA MEUNIÈRE ④⑦ <i>SOLE - À LA MEUNIÈRE</i>	35
KABELJAUW - SUGAR SNAPS - BISQUE ①②④⑦⑭ <i>COD - SUGAR SNAP PEAS - BISQUE</i>	35
HOEN SUPREME - KNOL - ROOM - MADEIRA - ZAALOUK ⑦⑨ <i>CHICKEN SUPREME - CELERIAC - CREAM - MADEIRA - ZAALOUK</i>	30
FRIET - MAYONAISE <i>FRIES - MAYONNAISE</i> ③	5
ROZEVAL AARDAPPEL MET ROZEMARIJN <i>ROSEVAL POTATO WITH ROSEMARY</i>	6
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</i> ①③⑦	9
EXTRA SAUS <i>EXTRA SAUCE</i>	3,5

PASTA PASTA DISHES

TAGLIOLINI - GAMBA ①②③⑦ <i>TAGLIOLINI - GAMBA</i>	26
TAGLIOLINI - PORCINI - EEKHOORNTJESBROOD ①③⑦ <i>TAGLIOLINI - PORCINI - CHANTERELLES</i>	24
GNOCCHI - TOMAAT - GORGONZOLA ①③⑦ <i>GNOCCHI - TOMATO - GORGONZOLA</i>	24
TORTELLINI - PARMEZAAN - SPINAZIE - TOMAAT ①③⑦ <i>TORTELLINI - PARMESAN - SPINACH - TOMATO</i>	24

NAGERECHTEN DESSERTS

SABAYON – VANILLE- ROOD FRUIT ③⑦⑫	12
<i>SABAYON – VANILLA – FOREST FRUIT</i>	
TIRAMISU ③⑦⑧	12
<i>TIRAMISU</i>	
CHEESECAKE – ROOD FRUIT ⑦⑧	12
<i>CHEESECAKE – FOREST FRUIT</i>	
CHOCOLADE DESSERT VAN DE CHEF ⑦⑧	12
<i>CHOCOLATE DESSERT FROM THE CHEF</i>	
KAASSELECTIE- 5 SOORTEN – NOTEN – BROOD ①⑤⑦	17,5
<i>CHEESE SELECTION – 5 KINDS – NUTS – BREAD</i>	

SPECIALE KOFFIES SPECIAL COFFEES

KOFFIE COCKTAIL – BAILEYS – BELVEDERE VODKA – ESPRESSO ⑥⑪	15
<i>COFFEE COCKTAIL – BAILEYS – BELVEDERE VODKA – ESPRESSO</i>	
IERSE KOFFIE – JAMESON IRISH WHISKEY	12
<i>IRISH COFFEE – JAMESON IRISH WHISKEY</i>	
SPAANSE KOFFIE – 43 CUARENTA Y TRES	12
<i>SPANISH COFFEE – 43 CUARENTA Y TRES</i>	
ITALIAANSE KOFFIE – AMARETTO ADRIATICO	12
<i>ITALIAN COFFEE – AMARETTO ADRIATICO</i>	
FRANSE KOFFIE – GRAND MARNIER ROUGE	12
<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. Schaal- dieren Shellfish	 4. Vis Fish	 6. Soja Soya	 8. Noten Nuts	 10. Mosterd Mustard	 12. Sulfiet Sulphite	 14. Weekdieren Mollusks