

Tiramisu

Cheesecake – Rood fruit

Chocolade Dessert van de chef

Kaasselectie – 5 soorten

Sabayon – Vanille – Rood fruit

Irish Coffee

Spanish Coffee

French Coffee

Italian Coffee

Affogato

DE

LUX

3 GANGEN | 3 COURSES
voor - tussen - hoofd

4 GANGEN | 4 COURSES
voor - tussen - hoofd - dessert

4 GANGEN | 4 COURSES
voor - tussen - tussen - hoofd

5 GANGEN | 5 COURSES
voor - tussen - tussen - hoofd - dessert

Supplement kaas ipv dessert | Cheese instead of dessert

Olijven

Pain – Aioli – Truffel

Oesters (3 stuks)

Oester gegratineerd (3 stuks)

Oester Asian Style (3 stuks)

Pata Negra Iberico Bellota

Carpaccio
Truffelmayonaise – Pijnboompitten – Parmezaan

Rundertartaar préparé – Eigeel – Kappertjes

Tonijn Tataki – Wakame – Sesame – Soja

Avocado
Burrata – Pijnboompit – Basilicum – Pittige tomaat

Ribeye 300 gram

Chateaubriand
Bearnaisesaus – 500 gram (2 personen)

Ossenhaas 200 gram

Ossenhaas 300 gram

Zeetong à la Meunière

Zeebaars – Caponata – Kruidenolie

Tagliolini – Gamba Spicy

Tagliolini – Porcini – Eekhoortjesbrood

Beef Tataki
Ponzu – Furikake – Lente-ui

Garnalencocktail – Little Gem – Citroen

Kreeftensoep – Hollandse garnaal – Crème fraîche

Mosselen – Tomatensaus

Friet – Mayonaise

Bordelaise-, peper-,
champignon roomsaus, gorgonzola,
stroganoff of truffelsaus

Kropsla met Franse vinaigrette

Komkommer - tomaat- rode ui - peperoni

Spaghetti Mosselen

Ravioli – Parmezaan – Spinazie – Tomaat