

VOORGERECHTEN

TONIJN TATAKI VAN TONIJJN, TERIYAKI, CREME VAN WASABI EN SESAM, ZOETZURE KOMKOMMER TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, SWEET AND SOUR CUCUMBER	€ 15,50
OESTERS HALF DOZIJJN OESTERS MET SCHUIM VAN KOMKOMMER EN LIMOEN 6 OYSTERS WITH FOAM OF CUCUMBER AND LIME	€ 17,50
GAMBA'S PIL PIL IN OLIJFOLIE GEBAKKEN GAMBA'S MET KNOFLOOK EN RODE PEPER IN OLIVE OIL BAKED KING PRAWNS WITH GARLIC AND RED PEPPER	€ 15,50
COQUILLE GEBAKKEN COQUILLES MET PANCHETTA, DOPERWTENCRÈME, LITTLE GEM EN GRANNY SMITH BAKED SCALLOPS WITH PANCHETTA, CREAM OF PEAS, LITTLE GEM AND GRANNY SMITH	€ 17,50
DUO VAN EENDENLEVER ROULEAU VAN EENDENLEVER MET SERRANOHAM EN KRULLEN MET SUIKERBROOD, APPELCOMPOTE EN 12 JAAR OUDE ACETO ROULEAU OF DUCK LIVER WITH SERRANO AND LIVER WITH SUGAR BREAD, APPLE COMPOTE AND ACETO	€ 16,50
STEAK TARTAAR STEAK TARTAAR, 6 MINUTEN EI, KROKANT VAN PARMEZAAN EN BRIOCHE STEAK TARTARE, 6 MINUTE EGG, CRUNCH OF PARMESAN AND TOAST BRIOCHE	€ 14,50
CARPACCIO CARPACCIO VAN RUND, TRUFFELCREME, RUCOLA, PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAANSE KAAS CARPACCIO OF BEEF, CREAM OF TRUFFLE, ROCKET, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE	€ 14,50
COEUR DE BOEUF MET MOZZARELLA DUNGESNEDEN COEUR DE BOEUF TOMAAT MET BUFFELMOZZARELLA, KRUIDENSALSA, PIJNBOOMPITTEN EN CROUTONS THINLY SLICED COEUR DE BOEUF TOMATO WITH MOZZARELLA, LETTUCE, PINE NUTS AND CROUTONS	€ 12,50
BISQUE BISQUE MET LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE EN PARMEZAAN BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE	€ 12,50
TOM KHA KAI MET GAMBA, TAUGÉ EN BOSUI TOM KHA KAI WITH PRAWN, BEAN SPROUTS AND SPRING ONIONS	€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

ROGVLEUGEL IN ROOMBOTER GEBAKKEN ROGVLEUGEL MET KOKKELS, SEIZOENSGROENTEN EN ZEEKRAAL BAKED WING OF RAY WITH SEASONAL VEGETABLES, COCKLES AND SAMPHIRE	€ 29,50
ZEEBAARS EN MOSSELEN ZEEBAARSFILET MET ZEEUWSE MOSSELEN, COURGETTE, ANTIBOISE EN BASILICUM SEABASS FILLET WITH MUSSELS , ZUCCHINI, TOMATO ANTIBOISE AND BASIL	€ 29,50
SCHOL EN SCAMPI SCHOLFILET MET SCAMPI, SEIZOENSGROENTEN EN KREEFTENSAUS FILLET OF PLAICE WITH PRAWNS, SEASONAL VEGETABLES AND LOBSTERSAUCE	€ 28,50
TOURNEDOS TOURNEDOS MET SEIZOENSGROENTEN EN RODE PORTSAUS TENDERLOIN BEEF WITH SEASONAL VEGETABLES AND SAUCE OF RED PORT	€ 32,50
BAVETTE BAVETTE STEAK MET TARTE TATIN VAN APPEL, WITLOF EN SAUS VAN GORGONZOLA BAVETTE STEAK, TARTE TATIN OF APPLE, CHICORY AND SAUCE OF GORGONZOLA	€ 28,50
GEPOFTE COURGETTE GEPOFTE COURGETTE MET COUSCOUS, GROENE ASPERGE, FETA, GRANTAATAPPEL, AMANDEL EN PAPRIKASAUUS PUFFED ZUCCHINI WITH COUSCOUS, GREEN ASPARAGUS, FETA, POMEGRANATE, ALMOND AND SAUCE OF BELL PEPPER	€ 19,50
FRITES MET TOPPING KNAPPERIG GEBAKKEN FRITES MET BASILICUMCREME EN PARMEZAANSE KAAS CRISPY FRIES WITH BASIL CREAM AND PARMESAN CHEESE	€ 4,50

DESSERTS

TIRAMISU

€ 9,50

TIRAMISU MET CHOCOLADE

TIRAMISU WITH CHOCOLATE

MERENGUE

€ 9,50

MERENGUE MET YOGHURT, AARDBEI EN BASILICUM

MERENGUE WITH YOGHURT, STRAWBERRIES AND BASIL

CHOCOLADEMOUSSE

€ 9,50

CHOCOLADEMOUSSE MET WITTE CHOCOLADE

CREMEUX, CHOCO CHIPS, FRAMBOOS, PECANNOOT

CHOCOLATE MOUSSE, CREMEUX OF WHITE CHOCOLATE,
CHOCO CHIPS, RASPBERRY AND PECAN

KAAS

€ 14,50

KAASPLATEAU MET EEN ASSORTIMENT KAZEN,

NOTENBROOD EN HONING

CHEESE PLATTER WITH AN ASSORTMENT OF CHEESES,
NUTBREAD AND HONEY