

VOORGERECHTEN

TONIJN € 15,50

TATAKI VAN TONIYN, TERIYAKI, CREME VAN WASABI EN SESAM, ZOETZURE KOMKOMMER

TATAKI OF TUNA, TERIYAKI, CREAM OF WASABI AND SESAME, SWEET AND SOUR CUCUMBER

CARPACCIO € 14,50

CARPACCIO VAN RUND, TRUFFELCREME, PIJNBOOMPITTEN EN PARMEZAAN

CARPACCIO OF BEEF, CREAM OF TRUFFLE, ROCKET, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE

DUO VAN EENDENLEVER € 16,50

ROULEAU VAN EENDENLEVER MET SERRANOHAM EN EENDENLEVERKRULLEN MET SUIKERBROOD, APPELCOMPOTE EN 12 JAAR OUDE ACETO

ROULEAU OF DUCK LIVER WITH SERRANO AND LIVER WITH SUGAR BREAD, APPLE COMPOTE AND ACETO

COEUR DE BOEUF MET MOZZARELLA € 12,50

DUNGESNEDEN COEUR DE BOEUF TOMAAT MET BUFFELMOZZARELLA, KRUIDENSALSA, PIJNBOOMPITTEN EN CROUTONS

THINLY SLICED COEUR DE BOEUF TOMATO WITH MOZZARELLA, LETTUCE, PINE NUTS AND CROUTONS

BISQUE € 12,50

BISQUE MET LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE EN PARMEZAANSE KAAS

BISQUE WITH LANGOUSTINE, CROSTINI, ROUILLE AND PARMESAN CHEESE

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS EN MOSSELEN € 29,50

ZEEBAARSFILET MET ZEEUWSE MOSSELEN, COURGETTE, ANTIBOISE EN BASILICUM

SEABASS FILLET WITH MUSSELS, ZUCCHINI, TOMATO ANTIBOISE AND BASIL

TOURNEDOS € 32,50

TOURNEDOS MET SEIZOENSGROENTEN EN SAUS VAN RODE PORT

TENDERLOIN BEEF WITH SEASONAL VEGETABLES AND SAUCE OF RED PORT

GEPOFTE COURGETTE € 19,50

GEPOFTE COURGETTE MET COUSCOUS, GROENE ASPERGE, FETA, GRANTAATAPPEL, AMANDEL EN PAPRIKASOUS

PUFFED ZUCCHINI WITH COUSCOUS, GREEN ASPARAGUS, FETA, POMEGRANATE, ALMOND AND SAUCE OF BELL PEPPER

MENU

2-GANGEN LUNCHMENU € 34,50

STEAK TARTAAR MET TRUFFELCRÈME, 6 MINUTEN EI, BRIOCHE EN ZOETZUUR

-

OP DE HUID GEBAKKEN DORADEFILET MET COURGETTE, ANTIBOISE EN BASILICUM

- SALADE VIS** € 17,50
SALADE MET TONIJN, GAMBA, GEROOKTE ZALM, GEDROOGDE TOMAAT,
GROENE ASPERGES EN BASILICUM
SALAD WITH TUNA AND KING PRAWN, SMOKED SALMON, DRIED TOMATO, GREEN ASPARAGUS AND BASIL
- SALADE CARPACCIO** € 14,50
SALADE CARPACCIO MET TRUFFELCREME, PARMEZAANSE KAAS,
GEDROOGDE TOMAAT EN PIJNBOOMPITTEN
SALAD CARPACCIO WITH TRUFFLE CREAM, PARMESAN CHEESE, DRIED TOMATO AND PINE NUTS
- SALADE CAMEMBERT** € 13,50
SALADE MET GEBAKKEN CAMEMBERT, GROENE ASPERGES, GEDROOGDE TOMAAT,
PECANNOTEN, RODE UI, GRANAATAPPEL, DADELS EN BALSAMICO
SALAD WITH FRIED CAMEMBERT, GREEN ASPARAGUS, DRIED TOMATO, PECAN, RED ONION AND BALSAMICO
- SANDWICH CARPACCIO** € 14,50
VLOERBROOD MET CARPACCIO, TRUFFELCREME, PARMEZAANSE KAAS,
GEDROOGDE TOMAAT EN PIJNBOOMPITTEN
SANDWICH WITH CARPACCIO, TRUFFLE CREAM, PARMESAN CHEESE, DRIED TOMATO AND PINE NUTS
- SANDWICH GARNALENKROKETTEN** € 15,50
VLOERBROOD MET GARNALENKROKETTEN EN ROUILLE
SANDWICH WITH SHRIMP CROQUETTES AND ROUILLE
- STEAK TARTAAR MET TOAST** € 14,50
STEAK TARTAAR MET EEN 6 MINUTEN EI, TRUFFEL, EN PARMEZAAN
STEAK TARTARE WITH A 6 MINUTE EGG, TRUFFLE AND PARMESAN
- GEROOKTE ZALM MET TOAST** € 15,50
GEROOKTE ZALM MET KRUIDENSLA, 6 MINUTEN EI EN HOLLANDAISE SAUS
SMOKED SALMON, HERB LETTUCE, 6 MINUTE EGG, HOLLANDAISE SAUCE AND TOAST
- VITELLO TONNATO MET TOAST** € 14,50
DUNGESNEDEN KALFSVLEES, CRÈME VAN TONIJN,
VERSE TONIJN EN TOMAAT
THINLY SLICED VEAL, CREAM OF TUNA, FRESH TUNA, TOMATO AND TOAST
- GAMBA'S PIL PIL** € 16,50
IN OLIJFOLIE GEBAKKEN GAMBA'S MET KNOFLOOK EN RODE PEPER
IN OLIVE OIL BAKED KING PRAWNS WITH GARLIC AND RED PEPPER
- PITA FETA** € 12,50
PITABROODJE MET FETA, GEPOFTE PUNTPAPRIKA, GROENE ASPERGE,
PIJNBOOMPITTEN, GRANAATAPPEL EN TZAZIKI
PITA BREAD WITH FETA CHEESE, PUFFED BELL PEPPER, GREEN ASPARAGUS, PINE NUTS,
POMEGRANATE AND TZAZIKI