



M E N U

V O O R G E R E C H T

Knolselderij

kaascrème, beukenzwam, walnootolie, grapefruit, notencrumble

Ballotine kip

zwarte knoflook, geconfijtepaddestoel

Gerookte kingfish

Kruiden couscous, sinaasappel, harissa vinaigrette

T U S S E N G A N G

Bloemkool, beurre blanc

Gemarineerde ossenhaas

Ceviche van zeebaars

H O O F D G E R E C H T

Mille Feuille van aardappelen

linzen, truffel, bieslook

Lamsfilet

lamszwezerik, knolselder, bospaddestoelen, zwarte knoflook

Witte Heilbot

pastinaak, zeewier kaviaar, homemade pancetta, ponzu beurre blanc

D E S S E R T

Kaasplankje

Wisselend Dessert

A L A C A R T E

V O O R G E R E C H T E N

Knolselderij

kaascrème, beukenzwam, walnootolie, grapefruit, notencrumble

16

Ballotine kip

zwarte knoflook, gekonfijte paddestoel

17

Gerookte kingfish

Kruiden couscous, sinaasappel, harissa vinaigrette

20

Bloemkool, beurre blanc

16

Gemarineerde ossenhaas

18

Ceviche van zeebaars

18

H O O F D G E R E C H T

Mille Feuille van aardappel

truffel, bieslook, soy Jus, augurk, ui

23

Lamsfilet

lamszwezerik, knolselder, bospaddestoelen, zwarte knoflook

23,50

Witte Heilbot

pastinaak, zeewier kaviaar, homemade pancetta, ponzu beurre blanc

27

S T E A K

Tournedos Belgisch wit-blauw, België +-200g

Mager vlees, Mals

30

Entrecôte, Hereford, Ierland +-350g

goede marmering, mals

40

Entrecôte, Simental, Oostenrijk +-400g

Dubbeldoel rund, rijke marmering, stevige maar smaakvolle vetrand

38

Ribeye, Holstein, Nederland +-250-300g

Zeer rijke marmering, extra smaakvol door hoog melkvetgehalte

40

Onze steaks worden voor de beste smaak Blue tot Saignant (Rare to Medeum-rare) gebakken. Andere Bakwijzes graag aangeven!

Pepersaus of Champignonsaus