

A L A C A R T E

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

Buratta

bereiding van het seizoen

16

Gemarineerde ossenhaas

Mierikswortel coulis, Seasonal Herb mix, citroen, pijnboompit, boekweit

17

Airy potato

Bonito flakes, bieslook, furikake, Lentoui, bisque

16

Rookwortel

kumquat, groene appel, bieslook

16

Smoky Lamsham

Couscous, seizoensbesjes, munt, peterselie, harissa

17

Mossels

sjalot, appel-selderij salade, bieslook, mosterdfoam, dille

17

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

Broccoli

Airy Potato, hollandaise, amandel- parmezaan crumble, vadouvan, bieslook

23

Iberico Secreto

sherry tomaat, grove mosterd beurre-blanc, pijnboompit

29

Harder

Citroengrassaus, tuinboon & doperwt, wakame

27

Zeebaars

venkel, bisque, zeegroenten

27

Mosselen 1 kilo

27,5

B B Q S T E A K

Bavette steak Hereford

21

Tournedos Belgisch wit-blauw, België +-200g

Mager vlees, Mals

30

Entrecôte, Hereford, Ierland +-350g

goede marmering, mals

40

Entrecôte, Belgisch wit-blauw, België +-400g

Weinig vet, toegankelijk.

36

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, Champignonsaus of Jus