



M E N U

G A N G 1

Buratta

bereiding van het seizoen

Gegratineerde mossels

Bospaddestoel, zwarte knoflook, zeebanaan

G A N G 2

Pompoen cheesecake

Portobello crumble, huacatai

G A N G 3

Ravioli

Scamorza-radicchio vulling, basilicum, tomaten chutney,
amandelcrème

Iberico secreto

(mals, gemarmerd varkensvlees van de hoogste kwaliteit)
Mosterd Beurre blanc,

Harder

Duurzaam gevangen in onze wateren
mosselvocht beurre blanc

G A N G 4

Kaasplankje selectie van Nederlandse en belgische kazen

G A N G 5

Wisselend dessert op basis van ingrediënten die tijdens het
seizoen beschikbaar zijn.

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

Ossenhaas

Ponzu, lenteui, creme fraiche, citrus, bie slook

17

Kaaskroketten

16

Pompoen cheesecake

Portobello crumble, huacatai, gruyere, truffeltappenade

16

Garnalenkroketten 2st.

17

Gegratineerde mossels

Bospaddestoel, zwarte knoflook, zeebanaan,

17

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

Ravioli

Scamorza-radicchio vulling, basilicum, knoflook, amandelcrème

23

Iberico secreto

(mals, gemarmerd varkensvlees van de hoogste kwaliteit)

Mosterd Beurre blanc

29

Harder

Beurre Blanc

27

Zeebaars

venkel, bisque, zeegroenten

27

Mosselen 1 kilo

27,5

B B Q S T E A K

Bavette steak +- 240g

21

Tournedos Belgisch wit-blauw, België +-200g

Mager vlees, Mals

30

Entrecôte, Hereford, Ierland +-350g

goede marmering, mals

40

Ribeye, Blauwe vaars, België +-300-350g

Rijke marmering, mals, lokaal grasgevoerd op west-zeeuws vlaamse graslanden.

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