

Suggesties:

Voorgerechten:

- Franse bouchotmosselen - ricard - look - room € 22,50
- Gegrilde langoustine - hofmeesterboter - krokante slaatje van rucola
- Gerookte zalm - zeste van citroen € 25

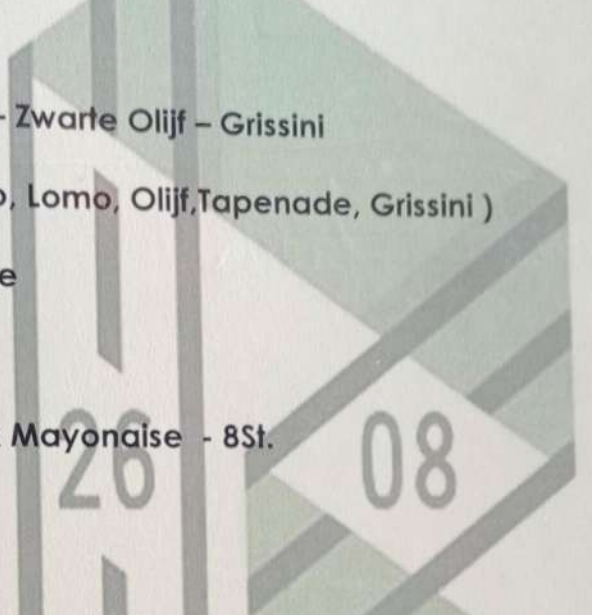
Hoofdgerechten:

- Mais kip - bladspinazie - creme van zandwortel - amandel kroket -
Fine champagne saus € 31,50
- Gebakken zeebaars - risotto - venkel - groene asperges € 33

Dessert:

- Creatie van frambozen en kletskep € 13

Tapa's en Bites



Manchego	€ 12
Iberico 24 Maand – Tapenade – Zwarte Olijf – Grissini	€ 19
Anti Pasti – (Manchego, Iberico, Lomo, Olijf, Tapenade, Grissini)	€ 25
Vongole – Pittige Tomatensausje	€ 17
Calamares – Remoulade 8St.	€ 15
Scampi Tempura – Zwarte Look Mayonaise - 8St.	€ 16
Warme Borrel Mix – 14 St.	€ 13,50
Bitterballetjes – 8 St.	€ 9,50

Voorgerechten

Artisanale Garnaalkroketjes – Gefrituurde Peterselie	€ 18,50
Artisanale Kaaskroketjes – Gefrituurde Peterselie	€ 16
Carpaccio – Angus Grand Cru – Truffel mayo– Parmezaan - Mosterdsia	€ 21
Oesters – 6St. – " Fine Claire" – Garnituur	€ 23
Kort Gebrande Zalm – Zuiderse Taboule – Gel van Mango	€ 24
Burrata – Gegrilde Groene Asperges – Pistache	€ 18
Tataki van Tonijn – Oosterse Glasnoedels	€ 25

Hoofdgerechten

Sliptong (3) - Hoeveboter	€ 34
Pasta Vongolè - Huis gemaakte Pasta	€ 27
Gebakken Zalm - Broccolini - Dauphine Aardappelen - Nantua saus	€ 32
Gegratineerd Vispannetje	€ 29
Artisanale garnaalkroketjes (3st.) - Salade - Verse frietjes	€ 27,50
Rundstartaar - Runway - Garnituur	€ 29,50
Gegrilde Filet Pure - Holsteiner - Saus naar Keuze	€ 39,50
Gegrilde Filet Pure - Holsteiner - Rossini - Porto Saus	€ 45
Cotè a L'os 2pp - "Dry Age" - Belgische Blauw - Saus naar Keuze	€ 69
Thaise Kip Curry - Zuiderse Groenten - Rijst	€ 27
Alle gerechten worden geserveerd met een krokant slaatje en friet Keuze Saus: Huis bereide Bearnaisesaus, Peper-room saus, Archiduc saus, Roquefort saus	€ 3,50
Vegetarisch	
Salade Geitenkaas	€ 21
Thaise Curry - Zuiderse groenten - Rijst	€ 22

Indien u allergieën hebt, horen wij het graag, en passen de gerechten aan.