

VOORGERECHTEN

Eendenbout & coquille

geconfijt in ganzenvet, gelakt met soja, 2 coquilles en pompoen 14

Kreeft

smaakvolle bisque(soep) van kreeft met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen 15

Zalm & gamba

met Granny Smith appel, knolselderij, gepofte rode puntpaprika en 3 gamba's 15

Pastrami van kalf

met bulgur, pompoen, tomaat en kwartelei 13

Carpaccio

van rund, gemarineerd, licht gerookt met rucola, pecorino, pijnboompitten en crème van balsamico 13

Vegetarian chef's dish

met bulgur, knolselderij, zoete aardappel en winterwortel 12

SALADES

Altijd geserveerd met brood en boter (voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie)

Runderlende

gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème 14

Stout

met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten en piment d'espelette dressing 14

Seafood

fine seafood met bulgur, olijf, rode ui en Indian style mayonaise 15

Winterfood

met bulgur, abrikoos, rode kool, blauwaderkaas, gerookte amandelen en balsamicostroop 13

SOEPEN

Altijd geserveerd met brood en boter

Tasty tom

tomatensoep met bosui 6

Pastinaak

licht gebonden met rundersucade 6

Erwtensoepp

goed gevuld met rookworst 6

Parelhoen

bouillon met bosui, fijne wortel en knolselderij 6

SPECIALS

Winter beef burger

van graangevoerd rund, crispy bacon, cheddar, champignons en whiskey barbeque saus 15

Truffel beef burger

van graangevoerd rund, carpaccio, truffelcrème, rucola en pecorino 16

Ribs

zo van het bot met Jack Daniels, 500 gram 18

Fish & Chips

crunchy en homemade met remouladesaus 15

HOOFDGERECHTEN

Rundersucade

2 bereidingen van graangevoerd rund (steak/stoof) met jus van lampong peper 25

Iberico varkenswang

gestoofd met een jus van La Trappe dubbel 20

Catch of the day

kraakvers wisselend visgerecht 22

Black tiger gamba

8 stuks, van de plaat, met risotto, boerenkool, wortel en pompoen 22

Risotto

smeuige risotto met pijnboompitten, blauwaderkaas en winterse garnituren 20

BISTRONOMISCHE MENU'S

De beste ingrediënten uit het seizoen, creativiteit uit de keuken en vernieuwende bereidingen. Allemaal op je bord wanneer je kiest voor een bistronomisch menu. **Let op, de menu's gaan alleen per gehele tafel.**

3-gangen menu voor-, hoofdgerecht en dessert 32

3-gangen menu voor-, tussen- en hoofdgerecht 34

4-gangen menu voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert 40

Passende wijn of bier bij je gerecht? 6 euro per gang

"HERFST STYLE" SHARED DINING

In dit menu heeft onze brigade met zorg een selectie gemaakt uit diverse bereidingen en smaken van onze kaart. Deze gerechtjes zijn altijd een combinatie van vlees, vis en ingrediënten die top zijn in het seizoen. **De kracht van dit menu zit in het delen van de gerechtjes, daarom serveren wij het alleen per gehele tafel.**

6 gerechtjes (in 3 series geserveerd) 35

8 gerechtjes (in 4 series geserveerd) inclusief zoet dessert 40

DESSERTS

Seizoensdessert

creatieve culinaire uitspatting van onze brigade 10

Tiramisu

Italiaanse glorie in een nieuw jasje (stout-style) 10

Oud Hollands

oer Hollands dessert gemaakt van kaneelkussentjes en Werther's Original met ijs van stroopwafel 10

Kaasplank

Internationale kazen met noten/vruchtenbrood, gerookte amandelen, abrikozen, honing en koffiempoeder 10

Bolletje ijs

vraag naar de smaken (prijs per bol) 2

Heb je een allergie? Meld het ons!