

Menu surprise du chef



3 gangen
v · h · n
46.50

4 gangen
v · t · h · n
59.50

5 gangen
v · t · s · h · n
63.50

· Maandag ·
· dinsdag ·

5 gangen
42.50

Wijn tip!

Ons personeel geeft je graag een suggestie over een wijn die heerlijk samen gaat met jouw gerecht



Openingsmenu

3 gangen 35.00
4 gangen 50.00 · + tussen

Voorgerecht

Gemarineerde tonijn tartaar

crème van wasabi · furikake · avocado

Tussengerecht

Gepocheerd en gefrituurd eitje

Coppa di Parma · gerookte Hollandaise saus · foreleitjes

Hoofdgerecht

Flat iron steak

saus van Madeira & bospaddenstoelen · hari-covert & courgette

Nagerecht

Cake van chocolade

crème van vijgen · amandel ijs · gepofte rijst

Samen tafelen

Vanaf 10 personen verzoeken wij u vriendelijk de keuze te beperken tot 4 gerechten van onze kaart.



Voor

Steak tartaar · 20.25

crème van truffel · gefrituurde kappertjes · perkamentbrood

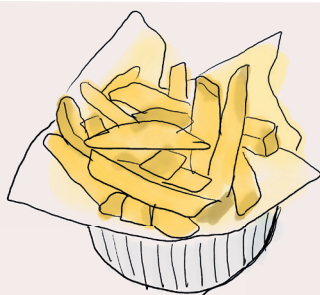
Gemarineerde tomaat 🥑 · 18.75

stracciatella · rook olie · basilicum

Gemarineerde tonijn tartaar · 20.00

crème van wasabi · furikake · avocado

• Vraag naar de dagspecials •



SUPPLEMENTEN

• In combinatie met een hoofdgerecht •

Frites licht gekruid & mayo.....5.50

Frisse kropsla · kaas.....5.50

Boontjes in boter en knoflook.....5.50

Hoofdgerecht

Flat iron steak · 28.50

saus van Madeira & bospaddenstoelen ·
haricover & courgette

Gegrilde rib eye 450gr. · 65.50

voor 2 personen · saus van Madeira & bospaddenstoel ·
frites · frisse kropsla met kappertjes dressing

Gebakken schelvis · 28.00

crumble van tomaat · romige dille saus met foreleitjes ·
verse blad spinazie

Gekonfijte eendenbout · 28.50

knolselderij · zwarte knoflook jus

Hamburger 200 gr. · 21.00

cheddar & spek · little gem ·
rode ui compote · burger saus

Pasta bospaddenstoel & truffel 🥑 · 25.00

spinazie · gepocheerd eitje

• Vraag naar de dagspecials •



Heeft u een allergie?
Vraag ons personeel naar de mogelijkheden.

Allergenen