

Menu surprise du chef



· Maandag ·
· dinsdag ·

5 gangen
42.50

3 gangen
v · h · n
46.50

4 gangen
v · t · h · n
59.50

5 gangen
v · t · s · h · n
63.50

Voorjaarsmenu

3 gangen 49.50
4 gangen 62.50

Voorgerecht

Brioche verse krabsalade

crème van sereh · frisse kruidensalade ·
ijspegel & radijs

Tussengerecht

Ravioli van groene asperge

beurre blanc & peterselie olie ·
groene asperge & lauwwarme venkel

Hoofdgerecht

Flat iron steak

warme beurre de Paris ·
crème doperwten & munt · haricouvert

Of

Gebakken kabeljauw

witte wijn saus & dragon · crème doperwten &
munt · haricouvert

Nagerecht

Mousse van honing en yoghurt

cremeux van witte chocolade ·
mandarijn sorbet

Wijn tip!

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



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 · dragon olie

Gemarineerde tomaat in harissa 🌿 · 18.75

stracciatella · basilicum · supplement · Coppa di Parma +3.75

Gemarineerde tonijn tartaar · 20.00

avocado · yuzu soja marinade · radijs · sriracha aioli

Brioche verse krabsalade · 20.00

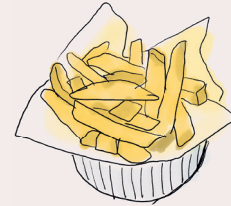
crème van sereh · frisse kruidensalade · ijspegel & radijs

Asperge soep · 13.75

bourgondische ham, ei en peterselie

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

warme beurre de Paris óf rode wijn saus · crème doperwten & munt · haricouvert

Gegrilde rib eye 450gr. · 65.50

voor 2 personen · rode wijn saus · frites · frisse kropsla met kappertjes dressing

Gebakken kabeljauw · 29.50

witte wijn saus & dragon · crème doperwten & munt · haricouvert

Linguine vongole · 27.00

romige witte wijn saus · peterselie, knoflook, citroen & rode peper

Ibérico steak · 31.00

beurre blanc & dragon | gele courgette & haricouvert

Hamburger 200 gr. · 21.00

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

Ravioli van groene asperge 🌿 · 25.50

beurre blanc & peterselie olie · groene asperge & lauwwarme venkel · supplement · Coppa di Parma +3.75



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

Allergenen