

### Kleine gerechten (*Bites*)

3 oesters, creuses l'Imperatrice Speciale <i>3 oysters, creuses l'Imperatrice Speciale</i>	€ 8,75
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,25
Iberico Bellota ham (22 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 22 months)</i>	€ 11,50
Charcuterie (serranoham, Iberico worst, paté)	€ 8,75
Witlofsalade met blauwe kaas en walnoten <i>Chicory salad with blue cheese and walnuts</i>	€ 7,75
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote</i>	€ 9,75
Steak tartare met pommes pailles en zoetzure groenten <i>Steak tartare with pommes pailles and pickled vegetables</i>	€ 9,50,~
Wilde coquilles met spinazie en saffraansaus <i>Hand-picked scallops with spinach and saffron sauce</i>	dagprijs
Kabeljauwhaas (skrei) met gestoofde groenten en beurre blanc <i>Fillet of cod (skrei) with vegetables and beurre blanc sauce</i>	€ 9,75

Heeft u een allergie, laat het ons dan weten  
*If you have an allergy, please let us know*

**Kleine gerechten (Bites)**

Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)</i>	€ 9,~/ 12, ~
Eendenborstfilet, kwartelboutje, eendenlever en madera-truffelsaus <i>Duck breast with leg of quail, duck liver and madera-truffle sauce</i>	€ 12,50
Staartstuk van Black Angus met sjalotsaus <i>Rump of Black Angus with shallot sauce</i>	€ 9,75

**Hoofdgerechten (main courses)**

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs)
Poulet Noir filet met saus van morieljes <i>Fillet of Poulet Noir with sauce of morels</i>	€ 22,~
Dry aged côte de boeuf van Weidenrund (750gr) met béarnaisesaus (2 pers.) <i>Dry aged Premium Dutch Côte de Boeuf (750gr) with béarnaise sauce (2 pers.)</i>	€ 59,50

Extra gerechten en  
wijnen buiten de kaart  
*Ask for specials of wine & food*