

Appetizers & Voorgerechten
Appetizers & Starters

3 oesters met komkommervinaigrette <i>3 oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 9,00
Rauwe makreel met ansjovis-kruidensaus en kappertjes <i>Raw mackerel with anchovy herbs sauce and capers</i>	€ 10,50
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Terrine van pulpo met coulis van gepofte paprika <i>Terrine of pulpo with coulis of roasted pepper</i>	€ 12,00
Salade met gamba's, zeewolffilet en groenekruidendressing <i>Salad with prawns, fillet of wolffish and dressing of green herbs</i>	€ 11,75
Ratatouille met amandel en een parmezaankoekje <i>Ratatouille with almond and a parmesan cookie</i>	€ 10,50
Iberico Bellota ham (22 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 22 months)</i>	€ 12,50
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte 2 stuks <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote 2 pieces</i>	€ 9,75

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

Voorgerechten

Starters

Parelhoenfilet met groene asperges en morieljes € 12,00
Fillet of guinea fowl with green asparagus and morels

Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) € 9,~/12,~
Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)

Hoofdgerechten

Main courses

Vis van de dag (dagprijs)
Catch of the day

Piepkuiken (gekonfijt boutje en filet) met dragonsaus € 22,~
Spring chicken (preserved leg and fillet) with tarragon sauce

Staatstuk van Black Angus met rodewijnsaus € 24,~
Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce

Dry aged côte de boeuf van Weidenrund (750gr) € 64,50
 met béarnaisesaus (2 pers.)
*Dry aged Premium Dutch Côte de Boeuf (750gr)
 with béarnaise sauce (2 pers.)*