



Appetizers & Voorgerechten
Appetizers & Starters

3 oesters met komkommervinaigrette <i>3 oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 9,00
Makreeltartaar met ansjovis-avocadosaus <i>Tartare of mackerel with an anchovy-avocado sauce</i>	€ 10,50
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Salade met gamba's, zeebaarsfilet en groenekruidendressing <i>Salad with prawns, fillet of sea bass and dressing of green herbs</i>	€ 11,75
Gegrilde aubergine met filodeeg en parmezaansekaascrème <i>Grilled eggplant with filo pastry and cream of Parmesan cheese</i>	€ 9,75
Timbaaltje van wortel met bloemkool, amandel en saffraansaus <i>Timbale of carrot with cauliflower, almond and saffron sauce</i>	€ 9,50
Iberico Bellota ham (42 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 42 months)</i>	€ 12,50

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



Voorgerechten

Starters

In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte 2 stuks <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote 2 pieces</i>	€ 9,75
Gemarineerd buikspek (Livar) met spitskool en kerriemayonaise <i>Marinated pork belly (Livar) with cabbage and curry mayonnaise</i>	€ 12,00
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)</i>	€ 9,~/12,~

Hoofdgerechten

Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs)
Parelhoenfilet met groene asperges en morieljes <i>Fillet of guinea fowl with green asparagus and morels</i>	€ 23,00
Staatstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,~
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>	€ 64,50



Appetizers & Voorgerechten
Appetizers & Starters

3 oesters met komkommervinaigrette <i>3 oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 9,00
Makreeltartaar met ansjovis-avocadosaus <i>Tartare of mackerel with an anchovy-avocado sauce</i>	€ 10,50
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Salade met gamba's, zeebaarsfilet en groenekruidendressing <i>Salad with prawns, fillet of sea bass and dressing of green herbs</i>	€ 11,75
Gegrilde aubergine met filodeeg en parmezaansekaascrème <i>Grilled eggplant with filo pastry and cream of Parmesan cheese</i>	€ 9,75
Timbaaltje van wortel met bloemkool, amandel en saffraansaus <i>Timbale of carrot with cauliflower, almond and saffron sauce</i>	€ 9,50
Iberico Bellota ham (42 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 42 months)</i>	€ 12,50

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



Voorgerechten

Starters

In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte 2 stuks <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote 2 pieces</i>	€ 9,75
Gemarineerd buikspek (Livar) met spitskool en kerriemayonaise <i>Marinated pork belly (Livar) with cabbage and curry mayonnaise</i>	€ 12,00
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)</i>	€ 9,~/12,~

Hoofdgerechten

Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs)
Parelhoenfilet met groene asperges en morieljes <i>Fillet of guinea fowl with green asparagus and morels</i>	€ 23,00
Staatstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,~
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>	€ 64,50



Appetizers & Voorgerechten
Appetizers & Starters

3 oesters met komkommervinaigrette <i>3 oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 9,00
Makreeltartaar met ansjovis-avocadosaus <i>Tartare of mackerel with an anchovy-avocado sauce</i>	€ 10,50
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Salade met gamba's, zeebaarsfilet en groenekruidendressing <i>Salad with prawns, fillet of sea bass and dressing of green herbs</i>	€ 11,75
Gegrilde aubergine met filodeeg en parmezaansekaascrème <i>Grilled eggplant with filo pastry and cream of Parmesan cheese</i>	€ 9,75
Timbaaltje van wortel met bloemkool, amandel en saffraansaus <i>Timbale of carrot with cauliflower, almond and saffron sauce</i>	€ 9,50
Iberico Bellota ham (42 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 42 months)</i>	€ 12,50

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



Voorgerechten

Starters

In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte 2 stuks <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote 2 pieces</i>	€ 9,75
Gemarineerd buikspek (Livar) met spitskool en kerriemayonaise <i>Marinated pork belly (Livar) with cabbage and curry mayonnaise</i>	€ 12,00
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)</i>	€ 9,~/12,~

Hoofdgerechten

Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs)
Parelhoenfilet met groene asperges en morieljes <i>Fillet of guinea fowl with green asparagus and morels</i>	€ 23,00
Staatstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,~
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>	€ 64,50