



Appetizers & Voorgerechten
Appetizers & Starters

3 oesters met komkommervinaigrette <i>3 oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 9,00
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Iberico Bellota ham (42 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 42 months)</i>	€ 12,50
Toast met gepofte aubergine, paprika en ansjovis <i>Toast with roasted eggplant, pepper and anchovy</i>	€ 7,50 (v) € 8,00
Salade met gamba, zeebaarsfilet en groenekruidendressing <i>Salad with prawns, fillet of seabass and dressing of green herbs</i>	€ 11,75
Coquilles met serranoham, doperwtenspuree en cantharellen <i>Scallops with serrano ham, puree of peas and chanterelles</i>	€ 14,00
Alaska zalm (coho) met rode biet en waterkershollandaise <i>Alaska salmon (coho), red beet and hollandaise with watercress</i>	€ 12,75

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
Salade Landaise (spek, eendenborst, -maagjes en -lever) <i>Salad Landaise (bacon, duck breast, gizzard and foie gras)</i>	€ 13,~
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)
Lamsrump met groene asperges en saus van gepofte knoflook <i>Lamb rump with green asparagus and sauce of roasted garlic</i>	€ 24,~
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>	€ 62,50