

Voorgerechten
Starters

Half dozijn oesters met komkommervinaigrette <i>Half a dozen oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 17,50
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
Burrata met rode biet, amandel en cavolo nero <i>Burrata with beetroot, almond and cavolo nero</i>	€ 11,-
Zeeduivel met krabkoekje, koolsla en schaaldiersaus <i>Monkfish with crab cake, coleslaw and bisque sauce</i>	€ 13,-
Kalfstartaar met oester en ansjovismayonaise <i>Tartar of veal with oyster and anchovies mayonnaise</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
Salade met kwartelboutjes, eendenborst, pompoen en granaatappel <i>Salad with quail leggs, duck breast, pumpkin and pomegranate</i>	€ 12,-
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)
Filet van fazant met zuurkool en speksaus <i>Fillet of pheasant with sauerkraut and bacon sauce</i>	€ 23,-
Staartstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,~
Hertenbiefstuk met saus van eekhoorntjesbrood <i>Venison steak with ceps 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

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

Dagelijks extra gerechten buiten de kaart
Do ask for our daily specials