



Voorgerechten
Starters

Half dozijn fines de claires oesters en komkommervinaigrette <i>Half a dozen fines de claires oysters with cucumber vinaigrette</i>	€ 18,-
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
Groene asperges met truffelhollandaise en ei <i>Green asparagus with truffle hollandaise and egg</i>	€ 12,-
Wilde coquilles met aardpeer en saffraansaus <i>Scallops with Jerusalem artichoke and saffron sauce</i>	€ 14,-
In zeezout gepekelde eendenlever met lofcompôte <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote</i>	€ 9,75
Steak tartaar met zoetzure groenten en ansjovismayonaise <i>Steak tartare with pickled vegetables and anchovy mayonnaise</i>	€12,-
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (+foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (+duck liver)</i>	€ 9,-/12,-

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

Hoofdgerechten
Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs)
Ballotine van parelhoen en dragon met gevogeltejus <i>Ballotine of guinea fowl and tarragon with poultry jus</i>	€ 23,-
Kalfs rib-eye met saus van eekhoorntjesbrood <i>Rib-eye of veal with ceps sauce</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)</i> <i>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