



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
Witte asperges met gerookte zalm hollandaisesaus en ei <i>Asparagus, smoked salmon, hollandaise end egg</i>	€ 14,-
Timbaaltje van Hollandse garnalen met citroenmayonaise <i>Timble of Dutch shrimps with lemon mayonaise</i>	€ 13,50
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote</i>	€ 11,50
Salade met filet en boutje van kwartel en dragondressing <i>Salad with a filet and leg of quail with a tarragon dressing</i>	€12,50
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)
Wieden zuiglam met voorjaarsgroente en lamsjus <i>Dutch suckling lamb with spring vegetables and lamb jus</i>	€ 25,-
Kalfs rib-eye met saus van morieljes <i>Rib-eye of veal with morel sauce</i>	€ 24,-
Staartstuk 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

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