



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
Aubergine met munt, roquefort en granaatappelpitjes <i>Eggplant with mint, roquefort and pomegranate seeds</i>	€ 12,-
Makreeltartaar met yuzu, lamsoor en zuringcrème <i>Mackerel tartare with yuzu, sea lavender and sorrel creme</i>	€ 12,50
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote</i>	€ 11,50
Salade met poulet-noirfilet, pancetta en truffeldressing <i>Salad with poulet noir fillet, pancetta and truffle 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)
Parelhoenfilet met doperwtentpuree, tuinbonen en morieljesaus <i>Guinea fowl fillet with green pea puree, broad beans and morel sauce</i>	€24,50
Rack en stoof van lam met voorjaarsgroenten <i>Rack and stew of lamb with spring vegetables</i>	€ 24,50
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 merg en béarnaisesaus (2/3 pers.) <i>Dry aged Premium Dutch Côte de Boeuf (750gr) with marrow and béarnaise sauce (2/3 pers.)</i>	€ 67,50

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