

Borrel
Appetizers

Ansjovis olijven <i>Anchovies olives</i>	€ 3,50
2 oesters, fines de claires <i>2 oysters, fines de claires</i>	€ 6,00
4 crostini met sardientje en tomatensalsa <i>4 crostini with sardines and tomato salsa</i>	€ 8,50
Rillettes van makreel <i>Rillettes of mackerel</i>	€ 6,00
Gerookte zalm, toast en mierikswortelmayonaise <i>Smoked salmon, toast and horseradish mayonnaise</i>	€ 8,75
Aubergine met munt, roquefort en granaatappelpitjes <i>Eggplant with mint, roquefort and pomegranate seeds</i>	€ 12,-
Iberico Bellota ham (42 maanden gerijpt) <i>Iberico Bellota ham (matured for 42 months)</i>	€ 12,50

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

Borrel
Appetizers

Kaasbord (Manchego, Vieux Gris, Shropshire) <i>Cheese plate</i>	€ 8,75
Charcuterie (serranoham, Ibericoworst, paté)	€ 9,75
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte 2 stuks <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote 2 pieces</i>	€ 11,50
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise (foie gras) <i>Small wagyu burger with truffle mayonnaise (duck liver)</i>	€ 9,~/ 12,~
Mandje brood met boter <i>Bread and butter</i>	€ 2,00

Hoofdgerechten
Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	(dagprijs) (dailyprice)
Staatstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,~

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