

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
Wilde coquilles met saffraansaus <i>Wild scallops with saffron sauce</i>	€ 13,00
Salade met zeebaars, gamba's en groenekruidendressing <i>Salad with sea bass, prawns and herb dressing</i>	€ 12,50
Burrata met ratatouille en tomatencoulis <i>Burrata with ratatouille and a tomato coulis</i>	€ 11,-
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote</i>	€ 12,50
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
Parelhoenfilet met cantharellen <i>Guinea fowl with cantherelles</i>	€ 23,50
Staartstuk van Black Angus met rodewijnsaus <i>Steak (picanha) of Black Angus with red wine sauce</i>	€ 24,-
Boeuf Bourguignon met knolpuree <i>Boeuf Bourguignon with celeriac puree</i>	€ 22,50
Dry aged côte de boeuf van Weidenrund (750gr) met merg en béarnaisesaus (2pers.) <i>Dry aged Premium Dutch Côte de Boeuf (750gr)</i> <i>with marrow and béarnaise sauce (2 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