

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
Tartaartje van kabeljauw (skrei) met linzen en ansjovismayo <i>Cod tartare with lentils and anchovy mayonnaise</i>	€ 13,-
Coquilles met bloemkoolpuree en saffraansaus <i>Scallops with cauliflower puree and saffron sauce</i>	€ 13,50
Groene asperges met truffelhollandaise en ei <i>Green asparagus with truffle hollandaise and egg</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
Confit de Canard met buikspek, zuurkool en portsaus <i>Confit of Duck with pork belly, sauerkraut and port sauce</i>	€23,-
Langzaam gegaarde kalfswang met eekhoontjesbroodsaus <i>Slowly braised cheek of veal with sauce of ceps</i>	€ 23,50
House steak van Black Angus met bordelaisesaus <i>House steak of Black Angus with bordelaise sauce</i>	€ 24,50
Dry aged côte de boeuf van Weidenrund (750gr) en béarnaisesaus (2pers.) <i>Dry aged Premium Dutch Côte de Boeuf (750gr) 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