



### **Menu 40,00**

#### **Voorgerechten**

Geroosterde biet met schapenkaas, waterkers en hazelnoot	11,50
-	
Zeeduivelfilet met ratatouille en dragonsaus	14,-
-	
In zeezout gepekelde eendenlever met lofcompôte	13,50
-	
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise en foie gras	13,50

#### **Hoofdgerechten**

Vis van de dag	dagprijs
-	
Pastinaak en schorseneren met een saus van cantharellen	19,50
-	
Lamssteak met saus van gepofte knoflook	23,-
-	
Black angus house steak met bordelaisesaus	24,-

#### **Dessert**

Chocolade moelleux met vanilleijs

Crème brûlée

Mini-Irish coffee

Kaasbordje met manchego, oude Hollandse en Langres (sup. 3,~)

*Vraag ook naar onze gerechten buiten de kaart  
Heeft u een allergie, laat het ons dan weten*



### **Menu 40,00**

#### **Starters**

Roasted beetroot, scheid cheese, watercress and hazelnut	11,50
-	
Fillet of monkfish with ratatouille and tarragon sauce	14,-
-	
In sea salt preserved duck liver with chicory compote	13,50
-	
Mini-wagyuburger with truffle mayonnaise and duck liver	13,50

#### **Main courses**

Catch of the day	daily price
-	
Parsnip and salsify, cantharelles sauce	19,50
-	
Steak (rump) of lam with puffed garlic sauce	23,-
-	
Black angus house steak and bordelaise sauce	24,-

#### **Dessert**

Chocolade moelleux vanilla ice-cream	
Crème brûlée	
Mini-Irish coffee	
Cheese plate with manchego, old dutch and Langres (sup. 3,~)	

*Also ask for our daily dishes  
If you have an allergy, please let us know*