

Appetizers

Ierse Rock oesters per stuk/half dozijn <i>Irish Rock oysters a piece/half a dozen</i>	3/18,-
Crostini met tomatensalsa en sardientje <i>Crostini with tomato salsa and sardine</i>	9,-
Iberico bellota ham (35 maanden gerijpt) <i>Iberico bellota ham (matured for 35 months)</i>	14,-

Voorgerechten

Starters

Coquilles met doperwtenspuree en saffraansaus <i>Scallops with puree of peas and saffron sauce</i>	16,-
Timbaal van krab met neustong en tomatencoulis <i>Timbale of crab with lemon sole and tomato coulis</i>	15,-
Tartaar van makreel met citroenmayonaise <i>Tartare of mackerel with lemon mayonnaise</i>	14,-
Witlofsalade met roquefort, walnoten en mosterdvinaigrette <i>Chicory salad with roquefort, walnuts and mustard vinaigrette</i>	13,-
Ratatouille met burrata en rucola-olie (klein/groot) <i>Ratatouille with burrata cheese and rocket oil (small/large)</i>	13/21,-
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte en brioche <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote and brioche</i>	15,-
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise en foie gras <i>Mini wagyu burger with truffle mayonnaise and duck liver</i>	15,-



Hoofdgerechten
Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	dagprijs
Parelhoenfilet met buikspek en gevogeltejus <i>Fillet of guinea fowl with pork belly and poultry jus</i>	24,-
Lamsfilet met lamsjus en groene asperges <i>Fillet of lamb with lamb jus and green asparagus</i>	24,-
Ratatouille met burrata en rucola-olie (klein/groot) <i>Ratatouille with burrata cheese and rocket oil (small/large)</i>	13/21,-
USA Black Angus housesteak met bordelaisesaus <i>USA Black Angus house steak and bordelaise sauce</i>	24,-