

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 aardpeer en cantharellen <i>Scallops with puree of Jeruzalem artichoke and cantharelles</i>	16,-
Snoekbaarsfilet met zuurkool en steranijs-saffraansaus <i>Fillet of pike perch with sauerkraut and sauce of saffron and star anis</i>	14,-
Witlofsalade met roquefort, walnoten en mosterdvinaigrette <i>Chicory salad with roquefort, walnuts and mustard vinaigrette</i>	13,-
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
Langzaam gegaarde kalfswang met knolselderijpuree <i>Slowly braised cheek of veal with celeriac puree</i>	23,-
Paddenstoelen met pompoen, hazelnoot, ricotta en portsaus <i>Mushrooms with pumpkin, hazelnuts, ricotta and port sauce</i>	22,-
Wilde eendenborstfilet met spitskool en wildsaus <i>Fillet of mallard with cabbage and game sauce</i>	25,-
Tournedos met madeira-truffelsaus en eendenlever (Rossini) <i>Sirloin steak with duck liver and sauce of madeira and truffle (Rossini)</i>	27,-

Heeft u een allergie, laat het ons weten

Vraag naar onze gerechten buiten de kaart