



Hapjes/Appetizers

Ierse Rock oesters per 2/half dozijn <i>Irish Rock oysters a piece/half a dozen</i>	6,-/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

Wilde coquilles met spinazie en saffraansaus <i>Wild scallops with spinach and saffron sauce</i>	16,-
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

Zeebaarsfilet met dragon dragon-beurre blanc <i>Sea bass fillet with tarragon beurre blanc sauce</i>	23,-
Langzaam gegaarde kalfssukade met saus van eekhoorntjesbrood <i>Slowly braised arm of veal with ceps sauce</i>	23,-
Paddenstoelen met pompoen, hazelnoot, ricotta en portsaus <i>Mushrooms with pumpkin, hazelnuts, ricotta and port sauce</i>	22,-
Tournedos met madeira-truffelsaus en eendenlever (Rossini) <i>Sirloin steak with duck liver and sauce of madeira and truffle (Rossini)</i>	28,-