

DINERKAART

VOORGERECHTEN

BROOD 6.50

Vers gebakken brood met kruidenboter en andere smeersels.

DAGSOEP 5.75

We informeren u graag wat we vandaag serveren!

BIET 10.00

Gepofte chioggiabiet, zoetzure rode biet, gele biet, blauwe kaas kruimels, gerookte amandel en gel van tawny port.

STEAKTARTAAR 12.50

Steak tartaar van diamanthaas, aangemaakt met o.a. crème fraîche, sjalot en pikante baharat. Met frisse bieslookcrème, gefrituurde kappertjes, zoetzure pompoen en krokantje van briochebrood.

COQUILLE 12.50

Coquille met hazelnootpuree en crumble, chorizo en chorizocrème.

WADOESTERS (PER STUK)

Naturel 3.00

Van de Green Egg met miso, sesam en zoetzure komkommer 3.75

Proeverij (4 stuks) 13.50

CHEFS VOORGERECHT

Het voorgerecht uit ons Chefs Menu.

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI 19.50

Ravioli met ricotta, paddenstoelen, jus van paddenstoelen en pecorino.

VIS INSPIRATIE 22.50

Wij informeren u graag wat onze visboer vandaag gebracht heeft.

KALFSRIBEYE 22.50

Malse steak met port sjalot saus en Krokant aardappelnestje.

KALFSWANG 23.50

Zacht gegaarde kalfswang, knolselderij puree, eigen jus en gepofte spelt

WILDZWIJN 19.75

Gebakken zwijnshaas, laurierjus, rookworst van zwijn en Hollandse atjar.

BAVETTE 22.50

Bavette van graan gevoerd rund, in knoflookolie gebakken paddenstoelen en jus van paddenstoelen.

TOURNEDOS 27.50

Botermalse biefstuk van de ossenhaas met bimi en jus van gefermenteerde knoflook.

CHEFS HOOFDGERECHT

Het hoofdgerecht uit ons Chefs Menu.

CHEFS MENU KEUZESTRESS?

LAAT LEO UW MENU SAMENSTELLEN!
3 GANGEN 36.50 | 4 GANGEN 44.50

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN.
UIT TE BREIDEN MET KAAS +8.50

PASSEND WIJNARRANGEMENT
3 GANGEN 18.00 | 4 GANGEN 24.00

OOK MOGELIJK VOOR DE BOB!

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!



TIP VAN
LEO

TIP VAN
ATSJE