

DE EERSTE TREK, PRE DINNER BITES

Charcuterie , diverse Italiaanse vleeswaren.	9.95 p.p.
Brood , vers gebakken brood met verschillende smeersels.	8.75
Gemarineerde olijven	4.25
Puntje roombrie met brioche toast en compote.	8.75
Garnalenkroketjes 4 stuks.	7.00
Visplankje , met o.a. zalm, tonijnsalade, garnalen, garnalenkroketje	19.00
Extra garnalenkroketje	1.75

OESTERS

TIP VAN KEES

Met rode wijn sjalot vinaigrette	4.00 per oester
Oosters, met miso, sojadressing en sesamcrème	4.25 per oester
Proeverij; 2 rode wijn, 2 Oosters	16.00

GEHEEL ONTZORGD ARRANGEMENT

Start met een sprankelend glas Franciacorta, hier serveren we een passende amuse bij.

Vervolgens serveren we ons 5 gangen verrassingsmenu, met een passend wijnarangement.

Gedurende de hele avond zal er tafelwater geschonken worden.

We sluiten de avond af met een kop koffie/thee naar keuze, met friandises en likeur.

Per persoon 125.00

CHEFS MENU

Laat chef Leo uw menu samenstellen!



3 gangen menu	45.00
4 gangen menu	57.50
5 gangen menu	68.50

Extra gang kaas	+ 9.50 p.p.
Kaas i.p.v. dessert	+ 6.25 p.p.

PASSEND WIJN- ARRANGEMENT

3 wijnen =	22.50
4 wijnen =	29.50
5 wijnen =	37.00



VOORGERECHTEN

Soep inspiratie laat je verrassen door de soep van de dag.	7.00
Burrata met in houtskool gepofte rode biet, pikante rode biet chutney, hazelnoten en vinaigrette van roos en framboos.	14.50
Zalm , gepekeld zalm met gepofte rode bietjes, mierikswortel, ingelegde biet en krokante boekweit	15.50
Coquille met pikante rendang, piccalillycrème en zoetzure rode ui.	16.50
Tataki van wagyu met miso dressing, ingelegde radijs, zoetzure spitskool en sesamcrème.	16.75
Steak tartaar met truffel, straciatella, koekje van pecorino en zwarte knoflookcrème.	16.50

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een aardappelnarratuur en een groente of salade.

Gebakken avocado met zoetzure spitskool, gefermenteerde radijs, shiracha en furikake.	23.75
Zeebaarsfilet met spaghetti van courgette en citroen beurre blanc.	25.75
Visinspiratie , wij vertellen u graag wat onze visboer gebracht heeft vandaag.	Dagprijs
Ossobuco , langzaam gegaarde kalfsschenkel met arancinni, eigen jus en gremolata.	28.50
Hertenbiefstuk met truffeljus, zoetzure pompoen en knolselderij puree.	29.50
Confit de canard á la orange , winter klassieker. Gekonfijte eendenbout met sinaasappeljus en aardappelmousseline.	26.75

BRASSERIEMENU

39.95

Brasserie menu, 3 gangen genieten voor een scherpe prijs.

Burrata met in houtskool gepofte rode biet, pikante rode biet chutney, hazelnoten en vinaigrette van roos en framboos.

Of

Steak tartaar met truffel, straciatella, koekje van pecorino en zwarte knoflookcrème.

Zeebaarsfilet met spaghetti van courgette en citroen beurre blanc.

Of

Peper steak, malse biefstuk van het Black Angus ras met pepersaus.

Kokos ijs met gemarineerde ananas, crème van bruine rum en pure chocolade schotsen.

Of

Chefs dessert

Wijn & arrangementen

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnarrangement te kunnen serveren.

1 glas vanaf 8.00 // 3 glazen 22.50 // 4 glazen 29.50 // 5 glazen 37.00

** Vraag onze bediening naar de mogelijkheden / Ook per glas te bestellen**

