

PRE DINNER BITES

Charcuterie , van Italiaanse vleeswaren o.a. coppa di Parma, prosciutto, salami.	9.95 p.p.
Brood , vers gebakken brood met verschillende smeersels.	8.75
Puntje roombrie met brioche toast en compôte.	8.75
Bloemkool nuggets met jalapeno gel, curry madras crème en furikake.	10.00
Visplankje , met o.a. zalm, tonijnsalade, garnalen, 2 garnalenkroketjes.	21.50
Dun gesneden gerookte ribeye met truffelmayonaise en geschaafde pecorino.	12.50

TIP VAN KEES

OESTERS

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 wijnarrangement. 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

VOORGERECHTEN

Soep inspiratie laat je verrassen door de soep van de dag.	7.00
Tomaten tartaar met burrata en een saus van basilicum, karnemelk en gerookte olijfolie.	14.50
Gebakken coquille met aubergine, lavas olie, miso beurre blanc en gepofte boekweit	14,75
Ceviche van vers gesneden zeebaars met spaghetti van zoetzure komkommer, krokante zeewier, kokos dressing en miso crème.	15.00
Paté van het moment klassiek ambachtelijk!	13.00
Steak tartaar , aangemaakt met o.a. augurk, ui, peterselie, kappertje met cornichons, zwarte knoflook en een kwartel eitje.	16.50

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



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een aardappelgarnituur en een groente of salade.

Tarte Tatin van gekarameliseerde witlof, sinaasappel en roquefort kruimels.	23,50
Gelakte aubergine met miso beurre blanc, zoetzure pikante komkommer en krokante nori.	22,75
Bisque van langoustine en Hollandse garnalen; rijk gevuld met dagverse vis, schaal- en schelpdieren. Ook als voorgerecht te verkrijgen.	27,50 13,75
Visinspiratie dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen.	Dagprijs
Lamsribbetje met asperge, doperwtentpuree met munt, kroketje van lamsstoof, pistache en honing-tijmjus.	32,50
Zacht gegaarde kalfssukade met saus van oregano, tomaat, rode peper en mozzarella.	26,50
Tournedos botermalse biefstuk van de ossenhaas met rösti, madeirasaus en een vleugje truffel. +Rossini, dikke plak gebakken eendenlever.	36,50 9,00

BRASSERIEMENU

42.50

Brasserie menu, 3 gangen genieten voor een scherpe prijs.

Steak tartaar

Aangemaakt met o.a. augurk, ui, peterselie, kappertje, cornichons, zwarte knoflook en krokant kwartel eitje.

Of

Ceviche

Van vers gesneden zeebaars met spaghetti van zoetzure komkommer, krokante zeewier, kokos dressing en miso crème.

Visinspiratie, dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen.

Of

Zacht gegaarde kalfssukade met saus van oregano, tomaat, rode peper en mozzarella.

Fries suikerbroodpudding, crème van Beerinnenburg, sambuca roomijs en bananen chips.

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**

