

PRE DINNER BITES

Oesters , met rode wijn azijn en sjalot 4 st.	16.00
Oesters Bloody mary , met pikante tomatensap en zoetzure bleekselderij 4 st.	16.50
Brood , met olijven en verschillende smeersels	8.75
Visplankje met zalm, tonijnsalade, garnalen, makreel en 2 garnalenkroketjes.	22.50
Charcuterie , met diverse vleeswaren en olijven.	21.75
Rillettes de canard , boterzacht smeersel van gekonfijte eend met brioche toast	15.00
Bloemkool nuggets , jalapeno, curry madras en furikake 5 st.	9.50
Oesterzwamnuggets met dip van kimchi, wasabi crunch en zoetzure rode ui.	14.75

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

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 , gepofte gele bietjes, pistache, frambozen dressing en maggi mayonaise.	14.50
Bisque van langoustine met Hollandse garnaaltjes, zoetzure bleekselderij en kerrie-olie.	15.50
Gerookte ribeye met truffelmayonaise en geraspte pecorino.	15.00
Steak tartaar , fris aangemaakt met picalilly, zoetzure groente en lavas.	16.50
Coquille , bbq spitskool, vadouvan, cashew en zoetzure bleekselderij.	16.50

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een aardappelgarnituur en een groente of salade.

Gepofte biet , caveman style. Op compote van gekarameliseerde ui en pepersaus.	23.50
Gebakken spitskool met dukkah, harissamayonaise, kappertjes en gerookte amandel.	22.75
Visinspiratie dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen of Heeg.	Dagprijs
Entrecote van Frysk Angus met rode wijnsaus en geschaafde eendenlever.	35.50
Zacht gegaarde Duroc koontje , gekarameliseerde ui, aardappel mousseline en kruidencrunch en Nduja beurre blanc.	28.75
Eendenbout gestoofd in sinaasappel, rode port, steranijs met zoetzure venkel en frisse salade van parelcouscous.	27.50

BRASSERIEMENU **42.50**

Burrata

Gepofte gele bietjes, pistache, frambozen dressing en maggi mayonaise.

of

Steak tartaar

Fris aangemaakt met picalilly, zoetzure groente en lavas.

Gepofte biet

Caveman style. Op compote van gekarameliseerde ui en pepersaus.

of

Visinspiratie

Dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen of Heeg.

of

Steak van Frysk Angus

Met klassieke stroganoffsaus.

Chefs dessert

of

5 spice mousse

Bouillon van citroengras, koekjeskruim en sorbet ijs van gingerbeer.

FRUITS DE MER ARRANGEMENT

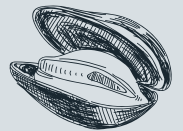
Diverse koude schaal- en schelpdieren, mosselen, kokkels, scheermessen, krabscharen, langoustines, garnalen-cocktail, gamba's, tonijnsalade, 2 Geay oesters, ½ kreeft p.p, diverse sausjes, zeeviersalade.

58.00 p.p.

Vanaf 2 pers. te bestellen

En zoals je van ons gewend bent geven wij je graag een passend wijnadvis!

*Minimaal 1 werkdag
van tevoren
reserveren s.v.p.*



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**

