

## PRE DINNER BITES

<b>Oesters</b> Met rode wijn azijn en sjalot 4 st.	16.00
<b>Oesters Bloody mary</b> Met pikante tomatensap en zoetzure bleekselderij 4 st.	16.50
<b>Brood</b> Met olijven en verschillende smeersels	8.75
<b>Visplankje</b> met o.a. zalm, tonijnsalade, garnalen en 2 garnalenkroketjes.	22.50
<b>Charcuterie</b> Met diverse vleeswaren en olijven.	21.75
<b>Bloemkool nuggets</b> Met jalapeno, curry madras en furikake 5 st.	9.50

## 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

<b>Soep inspiratie</b> , laat je verrassen door de soep van de dag.	7.00
<b>Burrata</b> , gepofte gele bietjes, pistache, frambozen dressing en maggi mayonaise.	14.50
<b>Bisque van langoustine</b> met Hollandse garnaltjes, zoetzure bleekselderij en kerrie-olie.	15.50
<b>Gerookte ribeye</b> , met gedroogde tuinboontjes, zoetzure paddenstoeltjes en mayonaise van gerookte olie.	15.00
<b>Steak tartaar</b> , fris aangemaakt met picalilly, zoetzure groente en lavas.	16.50
<b>Coquille</b> met spitskoolsalade, miso aubergine, rode curry crème en krokantje van rode curry	16.50
<b>Oesterzwamnuggets</b> met dip van kimchi, wasabi crunch en zoetzure rode ui	14.75

## HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een aardappelgarnituur en een groente of salade.

<b>Pasteitje</b> met ragout van asperge, salie en tuinbonen met zoetzure rode ui en krokante tuinbonen.	23.00
<b>Aubergine rolletjes</b> gevuld met vulling van aubergine, geitenkaas, provencaalse kruiden en krokante uiringen.	22.75
<b>Lamskoteletten</b> met munt chimichurri en schuim van yoghurt en gezouten citroen.	26.75
<b>Gemarineerde en gelakte ribbetjes van Duroc varken</b> met watermeloen, lavas en wasabi-uien crunch.	27.50
<b>Tournedos van Frysk Angus rund</b> met saus van gepofte knoflook en ui.	39.50
<i>Supplement gebakken eendenlever</i>	+ 9.00
<b>Visinspiratie</b> dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen of Heeg.	Dagprijs

## BRASSERIEMENU 42.50

### Burrata

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

of

### Oesterzwamnguggets

met dip van kimchi, wasabi crunch en zoetzure rode ui.

of

### Steak tartaar

Fris aangemaakt met picalilly, zoetzure groente en lavas.

### Pasteitje

met ragout van asperge, salie en tuinbonen met zoetzure rode ui en krokante tuinbonen.

of

### Visinspiratie

Dagelijks verse aanvoer vanuit Harlingen of Heeg.

of

### Lamskoteletten

met munt chimichurri en schuim van yoghurt en gezouten citroen.

### Chefs dessert

of

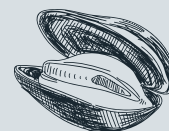
### Aardbei vlierbloesem sorbetijs

Met witte chocolade mousse, rabarberbouillon, koekjeskruim en basilicum mint gel.

## FRUITS DE MER ARRANGEMENT

Diverse koude schaal- en schelpdieren, mosselen, kokkels, scheermessen, krabscharen, langoustines, garnalen-cocktail, gamba's, tonijnsalade, 2 Geay oesters, 1/2 kreeft p.p, diverse sausjes, zeewiersalade.

**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\**

