

MENU



À LA CARTE

Ons keukenteam heeft de kaart zo samengesteld dat u met een voor-, tussen- en hoofdgerecht een verfijnd, uitgebalanceerd menu eet, af te sluiten met een dessert.

VOOR

COQUILLES

yuzu | pompoen | mierikswortel
24

STEAK TARTAAR

Iberico | zwarte knoflook
20

ZEEBAARS

lever | hangop | hazelnoot
23

PALING

rode biet | aceto | crème fraîche
22

TUSSEN

GANZENLEVER

suikerbrood | kersen | aceto
26

HEILBOT

kreeftenravioli | venkel | basilicum
25

TARBOT

bloemkool | hazelnoot | beurre noisette
29

LANGOUSTINE

pasta | truffel | paddenstoel
28

HOOFD

ZEEBAARS

kreeft | gnocchi | artisjok
37

ROG

spinazie | polenta | beurre noisette
34

ZEETONG (+/- 400 g.)

friet | citroen | remoulade
52

ZWEZERIK

rode biet | ponzu | pistache
40 *Supplement ganzenlever +12.50*

ZEEDUIVEL

pulpo | mossel | chorizo
32

TOURNEDOS

pommes anna | Iberico | knolselderij
39 *Supplement ganzenlever +12.50*

Heeft u een voedselallergie?
Graag stemmen wij met u de mogelijkheden af.



FRUITS DE MER

KOUD

STEURGARNALEN
150 g. | cocktailsaus
10

ALIKRUIKEN
250 g. | citroenmayonaise
16

WULKEN
300 g. | citroenmayonaise
18

6 OESTERS
rodewijn azijn
24

PLATEAU FRUITS DE MER

2 personen

aliekruiken | wulken | oesters |
schelpjes | steurgarnalen |
Hollandse garnalen |
noordzeekrab | langoustine
110

extra halve kreeft + 29.75

extra oester, per stuk + 4

WARM

LANGOUSTINES
4 stuks
28

MOSSELEN À LA PLANCHA
500 g.
16

PASTA FRUTTI DI MARE
30

KOKKELS
300 g.
18

HALVE KREEFT
250-300 g. | pasta aglio e olio
29.75

HELE KREEFT
500-600 g. | pasta aglio e olio
59.50

BOUILLABAISSÉ
crostini en rouille
32

KREEFTENSOEP
15



CHEF'S MENU

We houden graag rekening met uw eventuele allergieën en/of (dieet)wensen.

*Het menu uitbreiden met bijpassende wijnen?
Dat kan voor 8.50 per glas of in een arrangement*

6 GANGEN

99

5 GANGEN

85.50

4 GANGEN

72.50

3 GANGEN

59.50

te bestellen op dinsdag, woensdag en donderdag

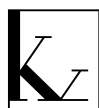
LUNCH MENU

voorgerecht | hoofdgerecht | koffie servies

44.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | koffie servies

54.50



DESSERTS

KERS

witte chocolade | yoghurt | specerijen
14

CHOCOLADE

koffie | hazelnoot | karamel
13

*We informeren u graag over een
bijpassend glas dessertwijn.*

KAASPLANKJE

met bijpassende garnituren

4 kazen
15

5 kazen
17

Lekker bij het kaasplankje:

Rataffia de Champagne
13.50

10 years old Tawny Port
13.50

Kopke Colheita 2004
15

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

espresso | vodka | Kahlúa
14

KARAMEL ESPRESSO MARTINI

espresso | vodka | Kahlúa |
karamelsiroop
14

SALTED IRISH CREAM

espresso | Baileys | vanille-ijs |
zeezout | chocolade
10

KOFFIE SERVIES

Koffie of thee naar keuze
inclusief friandises
8.75

SPECIALE KOFFIE SERVIES

Keuze uit een van onze speciaalkoffie's
(zoals Irish coffee, Hasselt kaffee,
koffie Kok Verhoeven
met Frangelico)
inclusief friandises
15.50

