

BAR BITES

| | | | |
|------------------------|--------|---|------|
| GROENTE KROKETJES | | € | 5 |
| Piccalilly – Yuzu | | | |
| KLETSKOP SESEAMZAAD | | € | 5 |
| Oude Kaas – Augurk | | | |
| GILLARDEAU OESTER No 4 | | | |
| Naturel | 1 stuk | € | 4.50 |
| Merlotazijn – Sjalot | 1 stuk | € | 5 |
| “Mojito” | 1 stuk | € | 5 |
| Oriëntaals – Warm | 1 stuk | € | 5.50 |
| PAPRIKA KROEPOEK | | € | 5 |
| Ajo-Blanco | | | |
| HARTIGE CHURROS | | € | 5 |
| Lavas mayonaise | | | |
| GEKARAMELISEERDE GAMBA | | € | 9 |
| Gele curry | | | |
| PATA NEGRA HAM 50 gram | | € | 15 |
| Crostoni | | | |

KOUD / LAUWWARM

SAIBLING: GEPEKELD & TARTAAR € 19
Gegrilde Groene Asperge – Eidooier – Yoghurt

KREEFT € 20
Tomaat – Sinaasappel – Watermeloen

NIEUWE HARING & AVRUGA KAVIAAR € 18
Aardappel – Waterkers – Koolrabi – Appel

TARTAAR OSSENHAAS € 17
Uien – Sambai – Gepickelde Groente

GANZENLEVER: GEBAKKEN & ROOMIJS € 20
Groene Tomaat – Appel – Druiven – Eucalyptus

KROPSLA & GEPOCHEERD EI € 13
Kappertjes – Zwarte Olijven – Oude Kaas

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 9
Ravioli Langoustine – Rouille

ASPERGESOEP € 8
Asperge

WARM

HEILBOT & GROENE KRUIDEN € 20

Broccoli – Gerookte Boter – Avruga Kaviaar

GEROOSTERDE LANGOUSTINE € 25

Tomaat – Fregola – Chorizo – Citroen

ZEEBAARS € 20

Bimi – Vandouvan – Zwarte Knoflook

KALFSWANG & GANZENLEVER € 20

Lavas – Asperge – Zomer Truffel

RUNDEVLEES € 18

Paprika – Courgette – Tuinboontjes

BOMMERIG HOENDER € 16

Knolselderij – Parmezaanse Kaas – Paddenstoel

MORILLES & PARMEZAANSE KAAS € 14

Geroosterde Uien – Groene Asperge – Artisjok

EXTRA'S

DIKKE FRIET € 5

DIKKE FRIET – TRUFFEL – PARMEZAAN € 10

Truffel Mayonaise

SPECIALITEITEN

| | | | |
|--|----------|---|----|
| LASAGNE KREEFT | klein | € | 28 |
| Tomaat – Limburgse Mosterd | groot | € | 38 |
| GEBAKKEN ZEETONG | 450 gram | € | 40 |
| Seizoen Groente – Eigen Braadjus | | | |
| GEBAKKEN OSSENHAAS | | € | 36 |
| Romige Boontjes – Melouse ui – Dikke Friet | | | |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK | | € | 36 |
| Romige Boontjes – Appel – Melouse Ui | | | |
| KAAS NOTEN GEHAKT (VEGA) | | € | 27 |
| Asperge – Bimi – Knolselderij | | | |

TRUFFEL & KAVIAAR

| | | | |
|---|---------|---|----|
| RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL | | € | 36 |
| Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen | | | |
| TARTAAR OSSENHAAS & TRUFFEL | | € | 26 |
| Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas | | | |
| “KAVIAAR” | 25 gram | € | 40 |
| Roseval Aardappel – Burrata – Spinazie | | | |

MENU

Een gastronomisch verrassingsmenu waarin we met de mooiste producten uit het seizoen werken. Laat u verrassen, zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.

We houden in dit menu graag rekening met uw allergieën. Als u toch enig inzicht in het menu wilt hebben maken we dit graag bekend.

We serveren een kaasplateau in plaats van een dessert voor een supplement van € 7.50 p.p.
Gelieve dit van tevoren aan te geven.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

| | | | |
|---------------|---------------|---|-------|
| MENU 4 | GANGEN | € | 65.00 |
| MENU 5 | GANGEN | € | 77.50 |
| MENU 6 | GANGEN | € | 90.00 |

WIJNARRANGEMENTEN

| | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| Wijn / BOB arrangement 4 glazen | € | 35.00 / 20.00 |
| Wijn / BOB arrangement 5 glazen | € | 42.50 / 25.00 |
| Wijn / BOB arrangement 6 glazen | € | 50.00 / 30.00 |

ALL-IN MENU

Menu – Bijpassende Wijnen – Water – Koffie/Thee Servies
(exclusief aperitief)

| | | | |
|---|--------------|---|-----------|
| 4 | GANGEN / BOB | € | 110 / 95 |
| 5 | GANGEN / BOB | € | 130 / 115 |
| 6 | GANGEN / BOB | € | 150 / 130 |

GROENTE MENU

Een gastronomisch menu waarbij groente de hoofdrol is. In dit menu werken we met producten uit het seizoen. Laat u verrassen, zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.

TOMAAAT – WATERMELOEN – DRAGON – QUINOA

ASPERGE – LAVAS – GEPOCHEERD EI – GEROOKTE BOTER

DUMPLING DASLOOK – BIMI – DASHI – SESAM *

KNOLSELDERIJ – CANTHARELLEN – PARMEZAANSE KAAS

KAAS – KRUIDKOEK – DRUIVEN **

DESSERT

| | | | | |
|-------------|----------|------------------------------------|----------|--------------|
| MENU | 4 | GANGEN (exclusief * & **) | € | 62.50 |
| MENU | 5 | GANGEN (exclusief **) | € | 75.00 |
| MENU | 6 | GANGEN (gehele menu) | € | 87.50 |

WIJNARRANGEMENTEN

| | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| Wijn / BOB arrangement 4 glazen | € | 35.00 / 20.00 |
| Wijn / BOB arrangement 5 glazen | € | 42.50 / 25.00 |
| Wijn / BOB arrangement 6 glazen | € | 50.00 / 30.00 |

ALL-IN MENU

Menu – Bijpassende Wijnen – Water – Koffie/Thee Servies
(exclusief aperitief)

| | | | |
|---|--------------|---|-----------|
| 4 | GANGEN / BOB | € | 105 / 90 |
| 5 | GANGEN / BOB | € | 125 / 110 |
| 6 | GANGEN / BOB | € | 145 / 125 |

DESSERTS

| | | |
|-------------------------------------|---|----|
| CHOCOLATE DREAM | € | 8 |
| Chocolade 70% – Kokos – Yuzu | | |
| SABAYON | € | 12 |
| Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen | | |
| SOUFFLE MANDARIJNEN | € | 12 |
| Yoghurt – Sinaasappel – Speculaas | | |
| AARDBEIEN & VLIERBLOESEM | € | 11 |
| Limoenblad – Sereh | | |
| KEUZE VAN ONS KAASASSORTIMENT | | |
| 3 stukken | € | 10 |
| 5 stukken | € | 15 |
| KOFFIE/THEE COMPLEET | € | 9 |
| 5 huisgemaakte Friandises | | |