

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
WASABI KROEPOEK		€	5
Ponzu			
HARTIGE CHURROS		€	5
Lavas mayonaise			
GEKARAMELISEERDE GAMBA		€	9
Gele curry			
PATA NEGRA HAM 50 gram		€	15
Crostiti			

KOUD / LAUWWARM

MAKREEL & GARNALEN € 19
Cashewnoot – koolrabi – Sugarsnaps

KREEFT € 20
Komkommer – Meloen – Radijs – Vadouvan

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

FILET AMERICAN OSSENHAAS € 17
Tomaat – Basilicum – Zuurdesem

GANZENLEVER: GEBAKKEN & ROOMIJS € 20
Rode Biet – Mokka – Appel – Cacao

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

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 9
Ravioli Langoustine – Rouille

WARM

SCHOL € 19
Pompoen – Wortel – Japanse Gember

GEROOSTERDE LANGOUSTINE € 25
Artisjok – Olijf – Aubergine

ZEEBAARS € 20
Fideua – Kailan – Limoenblad

KALFSWANG & GANZENLEVER € 20
Cèpes – Uien – Zomer Truffel

RUNDEVLEES € 18
Snijbonen – Sjalot – Cantharellen

GECONFIJTE KWARTELBOUW € 16
Tomaat – Piccalilly – Aubergine

DUMPLING DASLOOK € 20
Gegrilde Groenten – Gerookte Bouillon

EXTRA'S

FRANSE FRIET € 5
FRANSE FRIET € 10

Truffel – Parmezaan – Truffelmayonaise

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		€	38
Romige Boontjes – Appel – Meloes Ui			

TRUFFEL & KAVIAAR

RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL		€	36
Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen			
TARTAAR OSSENHAAS & TRUFFEL		€	26
Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas			
“KAVIAAR” 25 gram		€	55
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.

8 x KOMKOMMER – VADOUVAN – AVOCADO – PEPQUIÑO

EKHOORNTJESBROOD – GEPOCHEERDE EIDOOIER – TRUFFEL

RATATOUILLE 2.0 – PARMEZAANSE KAAS *

WALNOTEN – RODE BIET – BIMBI – UIEN

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	€	9
Chocolade 70% – Kokos – Yuzu		
SABAYON	€	13
Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen		
SOUFFLE MANGO	€	14
Yoghurt – Sinaasappel – Speculaas		
2 x KERSEN (koud & warm)	€	13
Kokos – Vlierbloesem – Kriekenbier		
KEUZE VAN ONS KAASASSORTIMENT		
3 stukken	€	10
5 stukken	€	15
KOFFIE/THEE COMPLEET	€	9
5 huisgemaakte Friandises		