

BAR BITES

| | | | |
|---|---------|---|-----|
| GROENTE KROKETJES Piccalilly – Yuzu | | € | 5 |
| GEROOKTE PALING Toast Brioche – Avruga Kaviaar | | € | 8 |
| WASABI KROEPOEK Ponzu | | € | 5 |
| HARTIGE CHURROS Lavas mayonaise | | € | 6 |
| GEKARAMELISEERDE GAMBA Gele curry | | € | 9 |
| PATA NEGRA HAM Crostiti | | € | 15 |
| IBERICO RIBS Taco – Lente-Ui | | € | 8 |
| PATA NEGRA HAM Crostiti | 50 gram | € | 15 |
| GILLARDEAU OESTER No 4 Naturel | 1 stuk | € | 5.5 |
| Merlotazijn – Sjalot | 1 stuk | € | 6 |
| “Mojito” | 1 stuk | € | 6 |
| Thais – Gember – Bier | 1 stuk | € | 6 |
| Champagne – Paling | 1 stuk | € | 6.5 |
| Katenspek – Sambai | 1 stuk | € | 6.5 |
| Ponzu – Rode peper | 1 stuk | € | 6.5 |

KOUD / LAUWWARM

NOORDZEE KRAB & TONIJN € 20
Ramanas – Koolrabi – Sugarsnaps

KREEFT € 23
Komkommer – Meloen – Vadouvan

KALF: FILET AMERICAIN & ROSBIEF € 20
Tom Kha Kai – Groene Tomaat

GANZENLEVER: GEBAKKEN & ROOMIJS € 22
Wortel – Moscatel - Zonnebloempit

KROPSLA & GEPOCHEERD EI € 16
Kappertjes – Zwarte Olijven – Oude Kaas

TARTAAR OSSENHAAS € 26
Truffel – Ei – Parmezaanse Kaas

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 10
Ravioli Langoustine – Rouille

ASPERGE € 8
Livar Ham

WARM

HEILBOT € 22

Verjus – Geitenboter – Peterselie

ZEEBAARS € 20

Aubergine – Miso – Sesamzaad

KALFSWANG & GANZENLEVER € 22

Peterselie – Chantharel – Groene Asperge

RUNDEVLEES € 22

Aardappel – Katenspek – Tomaat

BOMMERIG HOEN & LANGOUSTINE € 35

Truffel – Prei

DUMPLING DASLOOK € 21

Gegrilde Groenten – Dashi Jus

EXTRA'S

FRANSE FRIET € 5

FRANSE FRIET € 10

Truffel – Parmezaan – Truffelmayonaise

SPECIALITEITEN

| | | | |
|--|-------|---|----|
| LASAGNE KREEFT | klein | € | 30 |
| Tomaat – Limburgse Mosterd | groot | € | 40 |
| GEBAKKEN ZEETONG 450 gram | | € | 42 |
| Seizoen Groenten – Eigen Braadjus | | | |
| GEBAKKEN OSSENHAAS | | € | 39 |
| Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Friet | | | |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIJK | | € | 39 |
| Romige Boontjes – Appel – Meloes Ui | | | |
| RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL | | € | 27 |
| Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen | | € | 37 |
| ANNA KAVIAAR “OSETRA” 25 gram | | € | 60 |
| Roseval Aardappel – Crème Fraîche – 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 € 8 p.p.
Gelieve dit van tevoren aan te geven.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

| | | | | |
|-------------|----------|---------------|----------|--------------|
| MENU | 4 | GANGEN | € | 69.50 |
| MENU | 5 | GANGEN | € | 84.50 |
| MENU | 6 | GANGEN | € | 99.50 |

WIJNARRANGEMENTEN

| | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| Wijn / BOB arrangement 4 glazen | € | 38.00 / 22.50 |
| Wijn / BOB arrangement 5 glazen | € | 47.50 / 27.50 |
| Wijn / BOB arrangement 6 glazen | € | 57.00 / 32.50 |

GROENTE MENU

Een gastronomisch menu waarin groente de hoofdrol speelt. In dit menu werken we met producten uit het seizoen en merendeels uit de regio.

De gerechten uit het groente menu zijn ook los te bestellen.

TOMAAAT – GROENE OLIJF – PARMEZAANSE KAAS

ASPERGE – EIDOOIER – PETERSELIE

RETICH – MOSTERDZAAD – COUSCOUS *

CANTHAREL – GROENE ASPERGE – DASLOOK

KAAS – KRUIDKOEK – DRUIVEN **

DESSERT

| | | | | |
|-------------|----------|------------------------------------|----------|--------------|
| MENU | 4 | GANGEN (exclusief * & **) | € | 65.00 |
| MENU | 5 | GANGEN (exclusief **) | € | 77.50 |
| MENU | 6 | GANGEN (gehele menu) | € | 90.00 |

WIJNARRANGEMENTEN

| | | |
|---------------------------------|----------|----------------------|
| Wijn / BOB arrangement 4 glazen | € | 38.00 / 22.50 |
| Wijn / BOB arrangement 5 glazen | € | 47.50 / 27.50 |
| Wijn / BOB arrangement 6 glazen | € | 57.00 / 32.50 |

LUXE EXPERIENCE MENU

KREEFT & 10 gram ANNA KAVIAAR

Oester – Asperge

LANGOUSTINE & BOMMERIG HOEN

Truffel – Prei

WAGYU no.5 & GANZENLEVER

Aubergine – Groene Asperge – Miso

KAAS – KRUIDKOEK – DRUIVEN

SOUFFLÉ KERSEN – KRIEKENBIER

| | | | |
|--------|----------------------------|---|-----|
| MENU 4 | GANGEN (Kaas of Dessert) | € | 135 |
| MENU 5 | GANGEN (Gehele Menu) | € | 150 |

DESSERTS

| | | |
|--|---|----|
| CRÈME BRÛLÉE VANILLE Kruisbessen – Dulce Leche | € | 11 |
| SABAYON Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen | € | 13 |
| SOUFFLÉ KERSEN (20 min) Yoghurt – Sinaasappel – Speculaas | € | 15 |
| AARDBEIEN Citroen – Karamel – Sesamzaad | € | 13 |
| KEUZE VAN ONS KAASASSORTIMENT | | |
| 3 stukken | € | 11 |
| 5 stukken | € | 17 |
| KOFFIE/THEE COMPLEET 5 huisgemaakte Friandises | € | 9 |