

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 50 gram Crostiti		€	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

MAKREEL & OESTER € 22
Duindoorn – Komkommer – Zilte Plantjes

KREEFT € 23
Tomaat – Meloen – Ajo Blanco

KALF: FILET AMERICAIN & ROSBIEF € 21
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

WARM

SCHOL € 22
Cashewnoot – Bloemkool – Myoga

LANGOUSTINE € 26
Pompoen – Kokos – Citroengras

TAARTJE COQUILLE € 24
Geitenboter – Avruga Kaviaar – Verjus

BOMMERIG HOENDER € 22
Cantharellen – Koffie – Koolrabi

ZWEZERIK & PALING € 25
Aubergine – Miso – Sesamzaad – Paksoi

WAGYU KAGOSHIMA (40 gram) € 40
Artisjok – Sjalot – Paprika

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		€	44
Seizoen Groenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	39
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Friet			
ANJOU DUIF & GANZENLEVER CRÈME		€	39
Pompoen – Rode Biet – Specerijen			
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 graag een keuze van onze kaaswagons in plaats van dessert voor een supplement van € 7.50 p.p.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

MENU	4	GANGEN	€	69.50
MENU	5	GANGEN	€	87.50
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.

TOMAAT – GEITEN YOGHURT – AMANDEL

SPINAZIE – PASTA LINGUINE – LAMSOREN

EITJE VAN BETS – TRUFFEL – UI – KAAS

*

WALNOTEN – GEROOKTE BIET – BIMBI – POMPOEN

KAASWAGEN (supplement € 7.50) OF DESSERT

**

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

COQUILLE & 10 gram ANNA KAVIAAR

Oester – Bloemkool

LANGOUSTINE & TARBOT

Truffel – Lamsoren – Oude Kaas – Ui

WAGYU no.5 & GANZENLEVER

Aubergine – Paprika – Artisjok

KAASWAGEN – KRUIDKOEK – DRUIVEN

OF

SOUFFLÉ CITRUS – KRUISBESSEN – GIN TONIC

MENU 4 GANGEN € 140

EXPERIENCE WIJNARRANGEMENT € 75

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE Kruisbessen – Dulce Leche	€	13
SABAYON Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen	€	13
SOUFFLÉ CITRUS (20 min) Kruisbessen – Rijst – Kokos	€	15
PÊCHE MELBA 2.0 Framboos – Amandel – Vanille	€	13
KAASWAGEN Selectie kaaswagen 3 stuks	€	12
Supplement per extra stuk kaas	€	3
KOFFIE/THEE COMPLEET 5 huisgemaakte Friandises	€	9.5