

BAR BITES

GROENTE KROKETJES Piccalilly – Yuzu		€	5
GEROOKTE PALING Toast Brioche – Avruga Kaviaar		€	9
WASABI KROEPOEK Ponzu		€	5
HARTIGE CHURROS Lavas mayonaise		€	6
GEKARAMELISEERDE GAMBA Gele curry		€	9
PATA NEGRA HAM 50 gram Crostiti		€	16
IBERICO RIBS Taco – Lente-Ui		€	9
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 & GANZENLEVER € 24
Asperge – Bieslook – Rode Grapefruit

NEDERLANDSE KINGFISH CEVICHE € 24
Limoen – Tijgermelk – Radijs

FILET AMERICAIN KALF & PARMA HAM € 22
Asperge – Caeser Salade – Piccalilly

GANZENLEVER: GEBAKKEN & CRÈME € 24
Cola – Bruine Rum – Pistache

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

TARTAAR OSSENHAAS € 26
Truffel – Ei – Parmezaanse Kaas

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 10
Ravioli Langoustine – Rouille

ASPERGE SOEP € 9

WARM

HEILBOT & GEROOKTE PALING € 23
Daslook – Lamsoren – Avruga Kaviaar

ZEEBAARS € 23
Paksoi – Bimi – Dashi Botersaus

KREEFT € 26
Geitenboter – Asperge – Verjus

KALFSWANG & GANZENLEVER € 26
Groene Asperge – Morilles – Sambai

GECONFIJTE KWARTELBOUTJES € 22
Asperge – Koolrabi – Zoete Paprika

WAGYU KAGOSHIMA (40 gram) € 45
Aubergine – Miso – Paksoi – Sesamzaad

EXTRA'S

FRANSE FRIET € 5

FRANSE FRIET € 10

Truffel – Parmezaan – Truffelmayonaise

ASPERGE AAA 4 STUKS € 10

SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	35
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	45
GEBAKKEN ZEETONG 450 gram		€	45
Seizoen Groenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	44
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Friet			
GEGRILDE TARBOT		€	45
Asperge – Morilles – Grot Champignons			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL		€	28
Asperge – Artisjok – Paddenstoelen		€	38
DOYY KAVIAAR 25 gram		€	68
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 kaaswagen in plaats van dessert voor een supplement van € 7.50 p.p.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

MENU 4	GANGEN	€	72.50
MENU 5	GANGEN	€	89.50
MENU 6	GANGEN	€	105.00

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

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.

RADIJS – GEITENKAAS – VADOUVAN – HENNEPZAAD

ASPERGE – GEPOCHEERD EI – DASLOOK – GEROOKTE BOTER

DUMPLING SPINAZIE – PAKSOI – BIMI – DASHI *

RISOTTO MORILLES – ASPERGE – TUINBONEN – OUDE KAAS

KAASWAGEN (supplement € 7.50) OF DESSERT **

DESSERT

MENU 4	GANGEN (exclusief * & **)	€	69.50
MENU 5	GANGEN (exclusief **)	€	82.50
MENU 6	GANGEN (gehele menu)	€	97.50

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

LUXE EXPERIENCE MENU

LANGOUSTINE & KAVIAAR

Oester – Asperge – Gremolata

TARBOT & GANZENLEVER

Groene Asperge – Morilles

WAGYU no.5

Aubergine – Miso – Zoete Paprika

KAASWAGEN – KRUIDKOEK – DRUIVEN

OF

SOUFFLÉ CITRUS – KRUISBESSEN – GIN TONIC

MENU 4 GANGEN € 140

EXPERIENCE WIJNARRANGEMENT € 75

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE € 13
Frambozen - Yoghurt

SABAYON € 13
Seizoen Fruit – Basilicum – Citroen

SOUFFLÉ CITRUS (20 min) € 15
Kruisbessen – Gin Tonic – Appel

AARDBEIEN & CITROEN € 13
Rabarber – Kokos – Granola

KAASWAGEN
Selectie kaaswagen 3 stuks € 12
Supplement per extra stuk kaas € 3.5

KOFFIE/THEE COMPLEET € 9.5
5 huisgemaakte Friandises