

STARTERS

Charcuterie, dingesneden gerookte ham en gedroogde worst uit de EU 12,9

Broodplankje, met boter, aioli en olijven 7,9

3 Tijgergarnalen, krokant gebakken met pittige saus 8,9

Oesters, per stuk, met rode wijnazijn en limoen 2,9

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio, met truffelmayonaise, pijnboompitjes & Parmezaanse kaas 9,9

Kalfsrosbief, met tonijn, kappertjes & rode ui 10,9

Schotse gerookte zalm, met appel en dragon 9,9

Geitenkaas, met biet, peer & walnoot 9,9

Tijgergarnalen, 6 stuks met pittige saus en oerbrood 12,9

Tonijn, kort aangezet met sesam, limoen & soja 12,9

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaasmedaillons, met rode koolsla & kastanje champignon roomsaus 18,9

Slagerstrots, diamanthaas met volle rode-wijn jus 21,9

Vleesproeverij, lam, varken & rund met diverse sauzen 22,9

Cordon Bleu, 'a la saltimbocca', met serrano ham, brie & chorizo 19,9

Ribeye, met chimmichurri (kruidenmengsel) en Taleggio (Italiaanse kaas) 27,9

Eendenborst, met zoete aardappel en abrikozen 21,9

Runderbavette, mals vlees uit de vang, met paddenstoelen en risotto 21,9

Tournedos Rossini, ossenhaas met ganzenlever en truffel jus 36,9

Vis: Vangst van de dag dagprijs

Vega: Inspiratie van de chef 19,9

-Vraag naar de speciale gerechten buiten de kaart!-

DESSERTS

Pure chocoladetaartje, met framboos & frambozen-ijs 8,9

Witte chocolademousse, met aardbeien en vanille-ijs 8,9

Mango bavarois, met pure chocolade & gesuikerde amandelen 8,9

Toetje bommels' met roomijs, gesuikerde nootjes en karamelsaus 7,9

Kaasplankje, 5 soorten met garnituur en toast 12,9

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijk gemaakte frieten, groente garnituur en een gemengde frisse salade.

Heeft u een intolerantie of allergie, laat het ons weten zodat wij u kunnen adviseren.