

PETIT ENTRÉE

- Bruchetta I Paling 7
 - Blini's I Zalm I Avruga 10
 - Vlees Bitterballen 5
 - Bruchetta I Sardines 6
 - Ossenworst I Piccalilly 5
 - Prepare I Sjallot I Peterselie 6
 - Springrolls I Eend 7
 - Bellota 'Pata Negra' 12
-

ENTRÉE

Kreeftensoep	Kreeft I Tomaat I Room	15
Black Angus Tartaar	Tartaar I Gepocheerd Ei I Truffel I Parmezaan	14
Burrata	Pata Negra I Basilicum I Pomodori	15
Escargots	Gegratineerd met Kruidenboter	12
Yellowfin Tonijn	Antiboise I Avocado I Uitjes	14
Gemarineerde Zalm	Brioche I Avruga I Creme Fraiche I Radijs	12
100 % Black Angus Carpaccio	Reyepenaer I Pijnboompit I Truffel Vinaigrette	14
Desembol	Olijfolie I Roomboter	4

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie of eet u vegetarisch? Maak het ons kenbaar!

Menu's

verschillende seizoensgebonden gerechten. Laat u Verassen!

3-GANGEN MENU 36 | 4-GANGEN MENU 42 | 5-GANGEN MENU 45

PLATS PRINICIPAUX

Wilde Zeebaarsfilet	Risotto Pomodori Mozzarella	25
Surf en Turf	Sukade Gamba's Bloemkool Knol	23
Tournedos 180 gr of 250 gr	Ratatouille Hasselback Jus	28/35
Kabeljauwhaas	Spinazie Hollandaise Knol	24
Ravioli's van Ossenstaart	Pomodori Tuinbonen Ui	23
Tortellini van Gamba's	Kreeftenjus Zomer Groenten	23

Garni Supplement

Gebakken lever	8	Friet mayo	4
Eendenlever krullen	7	Groenten	4

Aardbeien Romanoff	8
Scroppino	7
Dame Blanche met pure chocolade	8

Kaas selectie

- **3 soorten** **9**
- **5 soorten** **12**
- **6 soorten** **14**