

FROM THE
Raw Bar

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK - 4
HALF DOZIJN - 20
DOZIJN - 38

GARDEN VEGETABLES

OOGST VAN DE DAG - 9

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 4
HALF DOZIJN - 27
DOZIJN - 50

CHARCUTERIE per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5

CECINA DE LEON - 5.5

CAPOCOLLO SEGARELLI - 5

PARMAHAM LEVONI - 5.5

SNACKS

CROQUETA DE BACALAO MET LIMOEN - 4

AARDAPPEL BLINI CRÈME FRAÎCHE EN VISKUIT - 4.5

PADRON PEPPERS MET SHERRY AZIJN (V/J) - 5

BRIOCHE MET SOBRASADA HONING EN WALNOOT - 4.5

CÔTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 73
(bereidingstijd 30 minuten)

WILDE ZEEBAARS

IN ZOUTKORST
MET OLIJFOLIE

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 45 minuten)

CHEF

Frank van Thiel

(V) Vegetarisch of vegetarisch mogelijk

(J) Bereid in onze Jospier houtskool oven

Dishes

wij raden minimaal 3 gerechten aan

CORVINA CEVICHE MET POMPOEN EN KNAPPERIGE MAIS - 18

KALFSMUIS DUN GESNEDEN MET TOMAAT EN ANSJOVIS - 15

BABA GANOUSH MET MISO EN SUMAK (V) - 13

SALMAREJO MET GEROOKTE MAKREEL EN BASILICUM - 14

PULPO MET PIKANTE AARDAPPEL, CHORIZO EN PAPRIKA - 18

PATTISON POMPOEN MET LARDO DI COLONNATA (V) - 16

ZWEZERIK MET AUBERGINE, SPELT, MADEIRA EN TRUFFEL - 28

MOSSELEN MET GROENTEN, KOKOS EN COLOMBO-CURRY - 18

VARKENSNEK 'KUSJ' MET GEKONFIJTE AARDAPPEL, SPERZIEBONEN EN ZUURDESEM - 19

GNOCCHI MET COURGETTE EN PARMEZAANSE KAAS (V) - 17

SIDES

Frites & MAYONAISE - 4.5

KOMKOMMER MET YOGHURT - 7

VIOLET AARDAPPEL & BASILICUM - 5

SPERZIEBONEN, PANCHETTA & KAAS - 5.5

Sweet & Cheese

OOSTENRIJKSE DUMPLINGS MET PRUIMEN (bereidingstijd 15 minuten) - 9

RODE BIET MET PURE CHOCOLADE EN SINAASAPPEL - 8.5

LIMOEN SPONGECAKE MET BOSBESSENCOMPOTE EN AMANDEL - 8

MELOEN MET GIN EN VLIERBLOESEM - 8

KAAS ASSORTIMENT TUTTI FRUITY BROOD - 10

Wijzigen of aanpassen van gerechten is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie? Meld het ons!