

FROM THE
Raw Bar

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK - 4
HALF DOZIJN - 20
DOZIJN - 40

VEGETABLE CRUDO

OOGST VAN DE DAG - 8

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 5
HALF DOZIJN - 25
DOZIJN - 50

MENU

2 DISHES- 27

3 DISHES- 37

chefs' choice

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

ZUCCA SERPENTE DI SICILIA GEMARINEERD (V) - 5

ZWEZERIK CROQUETTE MET TRUFFELMAYONAISE - 4.5

CÔTE DE BOEUF

**BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)
MET BÉARNAISESAUS**

VOOR TWEE - 74
(bereidingstijd 30 minuten)

WILDE ZEEBAARS

**IN ZOUTKORST MET OLIJFOLIE
EN HOLLANDAISESAUS**

VOOR TWEE - MARKTPRIJS
(bereidingstijd 45 minuten)

Dishes
medium sized*

BROCCOLI SALADE MET RICOTTA, AMANDEL EN ANSJOVIS (V) - 12

GEROOSTERDE PAPRIKA MET FETA EN KRUIDENSALADE (V/J)- 13

KALFSTARTAAR MET EI, PICCALILLY EN MOSTERD FRISÉE - 15

GEROOKTE HARING MAYONAISE MET ROGGEBROOD, RODE BIET EN AUGURK - 16

CRÈME DE VOLAILLE MET GEPOCHEERD EI, CAVOLO NERO EN HAZELNOTEN - 14

KABELJAUW À LA NAGE MET SAFFRAAN BOUILLON - 16

PULPO MET AARDAPPEL, GEROOKTE AMANDELEN EN KNOFLOOK - 18

BIETEN GNOCCHI MET BUFFELRICOTTA EN ACETO BALSAMICO (V) - 16

OSSENSTAART OPEN RAVIOLI MET SNIJBIET EN MADEIRASAUS - 19

RUNDERSUKADE MET PUREE VAN AMANDINE-AARDAPPEL EN GEROOSTERDE KNOFLOOK - 19

*wij raden 3 gerechten per persoon aan voor een volledige maaltijd

SIDES

FRITES & MAYONAISE - 4.5

SEIZOENSSALADE - 5

ROS DE FRANCE AARDAPPEL SALADE - 5

POMPOEN & HARISSA - 5.5

CHEF

Frank van Thiel