



ENTRÉES

GRAVAD LACHS

Dun gesneden gemarineerde zalmfilet met een salade van bieten en venkel en een dressing van mosterd en dille
13,50

SALADE VAN GEROOSTERDE BIETEN

Met kastanjes, tahinyogurt, feta en vijgen
9,50

STEAK TARTARE

Van ossenhaas bereid met de klassieke garnituren geserveerd met truffelmayonaise
11,50

GEBAKKEN KIKKERBILLEN

In onze befaamde kruidenroomsaus met een vleugje Pastis
12,50

TERRINE VAN EENDENLEVER

Met compote van vijgen, spiegeleitje van kwartel en Fries suikerbrood
13,50

COQUILLES SAINT JACQUES

Met chorizo, knolselderij, groene boontjes en amandel
14,50

PLATS

KABELJAUWRUGFILET

Met gestoofde prei, knolselderij en saus van peterselie
22,50

PLAT DU JOUR

Wisselend vleesgerecht
21,50

FAZANTENBORST

In een jasje van pancetta met een vulling van hazelnoten en een jus van eekhoorntjesbrood en truffel
24,50

GEPOCHEERDE PORTOBELLO

Met pompoen, pecannoten, Pecorino en truffelrisotto
18,50

TOURNEDOS

Met een klassieke Stroganoff of pepersaus
25,50

GEBAKKEN ZALMFILET

Met witte wijnsaus, spinazie en verschillende soorten wortel
22,50

MENU DU CHEF

WISSELEND MENU VAN DE CHEF

3 gangen 37,50

4 gangen 44,50

5 gangen 49,50

Bijpassende wijnen 6,50 per glas

COTE DE BOEUF

DE ALLERMOOIESTE RIBSTEAK (750 gr.)

VOOR 2 PERSONEN

geserveerd met bijpassende sauzen en garnituren
35,50 p.p.