

À LA CARTE

Voorgerechten

Burrata		€16
Perzik – Pompoen – Framboos		
Steak tartaar		€18
Ossenhaas – Asperge – Gevogelte lever		
Zeebaars		€18
Tijgermelk – Doperwt – Kaffir	<i>supplement kaviaar</i>	€9

Hoofdgerechten

Kreeft	<i>halve kreeft</i>	€29,5
Groene asperge – Dragon – Eigen saus	<i>hele kreeft</i>	€49
Tournedos Rossini		€45
Ossenhaas – Eendenlever – Truffel		
Catch of the day		€35
Mossel – Bloemkool – Kerrie		
Tortellini		€32,5
Shiitake – Dashi – Parmezaanse kaas		
Côte de Boeuf	<i>per 2 personen</i>	€90
1000 gram – Paksoi – Madeira jus		
	<i>supplement truffel</i>	€9
	<i>supplement eendenlever</i>	€9

Bijgerechten

Frites	€5
Frites met truffel & parmezaan	€8
Salade	€5
Groenten	€5

Desserts

Soufflé	€15
Banaan – Kokos – Rum	
Schwarzwälder Kirschtorte	€15
Pure Chocolade – Kers – Crème suisse	
Kaas selectie	€19
5 kazen – Confituur – Brood	