

# Voor- en tussengerechten

## **Steak tartaar** 19

XO-crème, geplette langoustine  
Supplement 10 gram Perle Imperial kaviaar 20

## **Gerookte zalm** 17

Krokante aardappel, mierikswortel, eidooier

## **Schuimige kreeftensoep** 16

Garnalen, dragon, crème fraîche

## **Gepocheerd ei** 14

Paddenstoelen, brioche, Hollandaise

## **Garnalencocktail** 19

Hollandse garnalen, cocktailsaus

## **Gebakken buikspek** 15

Chorizo, tomaat, soja beurre blanc

## **Zoete paprika** 13

Geitenkaas, watermeloen, courgette

# Hoofdgerechten

## **Maiskip** 27

Gebakken filet, ganzenlever, witlof, rode wijnjus

## **Rode biet** 21

Amandel, feta, kerrie

## **Scholfilet** 25

Gerookte paling, boontjes, beurre blanc

## **Octopus** 28

Wortel, zoete aardappel

## **Bloemkool** 23

Parmezaan, zoete ui, truffelvinaigrette

# Bijgerechten

**Verse friet** met mayonaise 5

**Groene salade** met oude kaas 5

**Brood** met gezouten boter 5

**Gebakken prei** met miso en pijnboompitten 5

# Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

## Steak tartaar

Klassiek 26

XO-crème, geplette langoustine 34

## Biefstuk 24

## Entrecôte 29

## Côte de Boeuf (1 kg.) 90

Voor 2-3 personen

Minimale bereidingstijd 30 minuten

### Steaks worden geserveerd met naar keuze:

Pepersaus

Rode wijnjus

Beurre maison

### Supplement gebakken ganzenlever 12

# Nagerechten

## Kaasselectie 15

Van Fromagerie Bon

## Sticky toffee pudding 12

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

## Pavlova 10

Ananas, passievrucht, citrussorbet

## Citroencremeux 11

Framboos, limoenblad ijs

## Bonbon per stuk 1,75

## Madeleine per stuk 2,5