

APPETIZERS

Oester - cru - rode wijnazijn met sjalot	Per stuk	4,25
<i>Oyster - cru - red wine vinaigrette</i>	½ dozijn	25,5
Oester 'Azië' - gestoomd	Per stuk	4,75
<i>Oyster Asia - steamed</i>	½ dozijn	28,5
Pata Negra Cebo	80 gram	14
Sashimi tonijn - 'Tomasu' soja - gember - wasabi		18
<i>Tuna sashimi - 'Tomasu' soy sauce - ginger - wasabi</i>		
Pekingeed - flensjes - hoisin - prei - komkommer	3 flensjes	17
<i>Peking duck - pancakes - hoisin sauce - leek - cucumber</i>		
Huisgerookte zalm - cocktailsaus		11
<i>Smoked salmon - cocktail sauce</i>		
Krokante Ebi garnalen - spicy mayonaise	6 stuks	13,5
<i>Crispy Ebi shrimps - spicy mayonaise</i>		
Desembol met roomboter en olijfolie		3,75
<i>Sourdough bread with butter and olive oil</i>		

Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag - vegetarische gerechten
staan aangeduid met een. *

MENU

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd én standaard bij gezelschappen groter dan 7 personen.

Mocht u wijzigingen willen doorvoeren, brengen wij een meerprijs in rekening.

Our menu is served standardly per table and always from groups bigger than 7 persons. If you would like to make any changes in our menu, a sub charge will be made.

Zalmrilette - coquille crudo - citrus vinaigrette - wasabi mayonaise

Rilette of salmon - raw scallops - citrus vinaigrette - wasabi mayonaise

Pieterman - variëteiten van tomaat - shiso purple vinaigrette

Weever - variety of tomatoes - shiso purple vinaigrette

Parelhoender- bereidingen van wortel - gevogelte saus

Guinea fowl - variations of carrot - poultry au jus

Supplement gebakken ganzenlever - 12,50 euro

Citroen Tartelette

Lemon tartelette

3 gangen Zalm - Parelhoender - Citroen Tartelette - 44,5

3 gangen V/T/H - Zalm - Pieterman - Parelhoender - 51,5

4 gangen - 54,5

Kaas in plaats van dessert - cheese instead of dessert 7

Frites met mayonaise - fries with mayonnaise 4

*Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag - vegetarische gerechten staan aangeduid met een. **

VOORGERECHTEN

Sashimi tonijn 'mediterraneë' - taggiasche olijf - tomaat - citroen <i>Tuna sashimi 'Mediterranean' - taggiasca olive - tomato - lemon</i>	18
Hollandse garnalencocktail - lobbige cocktailsaus - kropsla - brioche <i>North sea shrimp cocktail - cocktail sauce - butterhead lettuce - brioche</i>	22
Carpaccio - ansjovis mayonaise - bonito - tempura crunch - mizuna <i>Carpaccio - anchovies mayonaise - bonito - tempura crunch - mizuna</i>	17
Tataki van entrecôte - zwarte knoflook - krokante sjalot <i>Entrecôte tataki - black garlic - crispy shallots</i>	18
Zalmrilette - coquille crudo - citrus vinaigrette - wasabi mayonaise <i>Rilette of smoked salmon - raw scallops - citrus vinaigrette - wasabi mayonaise</i>	17
Salade van tomaatjes -burrata - taggiasche olijf - witte aceto* <i>A variety of tomatoes - stracciatella burrata - taggiasca olive - white balsamic</i>	17
Kreeftensoep - garnituur van kreeft en bieslook <i>Lobster Bisque - garnish of lobster and chives</i>	15
Gebakken ganzenlever - tarte tatin van appel - vanille vinaigrette <i>Pan seared foie gras - tarte tatin of apple - vanilla vinaigrette</i>	27

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de chef	30
<i>Chef's suggestion</i>	
Pieterman - variëteit van tomaatjes - shiso purple vinaigrette - citroen	30
<i>Weever - variety of tomatoes - shiso purple vinaigrette - lemon</i>	
Heilbot - courgette - mousseline aardappel - groene kruiden	33
<i>Halibut - zucchini - potato mousseline - green herbs</i>	
Rogvleugel op de graat gebakken - Hollandaise - gekonfijte krieltjes	34
<i>Rays wing seared on the bone - hollandaise sauce - confit potatoes</i>	
Parelhoender - bereidingen van wortel - gevogelte saus	30
<i>Guinea fowl - varieties of carrots - poultry au jus</i>	
Ossenhaas - toffee van knolselderij - groene asperge - rode wijn jus	38
<i>Filet Mignon - toffee of celeriac - green asparagus - girolles au jus</i>	
Huisgemaakte ravioli - pompoen - geitenkaas - tuinkers *	30
<i>Homemade ravioli - pumpkin - goat cheese - cress</i>	
<u>Supplementen:</u>	
<i>Frites & Mayonaise - Fries & Mayonaise</i>	4
<i>Gegrilde groene asperge 5 stuks - grilled green asparagus 5 pieces</i>	8,5
<i>Gebakken ganzenlever - Pan seared foie gras</i>	12,5

DESSERTS

Lotus biscuit - caramel - chocolade	13
<i>Lotus biscuit - caramel - chocolate</i>	
Citroen tartelette	13
Klassieke dame blanche	10
<i>'Classic Dame Blanche' - vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce</i>	
Kaas van de kaaswagen - 'het Kaas Atelier' - 5 stuks	17
<i>Cheese selection from our cheese trolley - aged by 'het Kaas Atelier' - 5 pieces</i>	
Koffie compleet - friandises van FrianDries	v.a. 8,5

*Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen wij deze graag - vegetarische gerechten staan aangeduid met een. **