

APPETIZERS

Oester		
<i>Cru - rode wijnazijn met sjalot</i>	Per stuk	4,25
	½ dozijn	25,5
Oester 'Azië'		
<i>Gestoomd - knoflook - sjalot</i>	Per stuk	4,75
	½ dozijn	28,5
Pata Negra Cebo	80 gram	14
Spicy Makreel		
<i>Krokante rijst - Granny Smith</i>	2 stuks	10
Pekinggeend		
<i>Flensjes - hoisin - prei - komkommer</i>	3 flensjes	17
Huisgerookte zalm - cocktailsaus		11
Paling op toast		
<i>Crème fraîche - bieslook - Avruga</i>	2 stuks	11
Huisgemaakte gyoza		
<i>'Black Tiger' - spicy dip</i>	6 stuks	12
Desembol met roomboter en olijfolie		3,75

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.

Noordzee Krab

Makreel - Granny Smith - mierikswortel

Stoof van Ossenstaart

Gepocheerde Oosterschelde oester - Hollandaise

Hertenfilet

Rode kool - mousseline knolselder - Manjari chocolade

Appel crumble

Tonkaboon - saus anglaise - vanille

3 gangen - *Krab - Hertenfilet - Appelcrumble* - 44,5

3 gangen V/T/H - *Krab - Ossenstaart - Hertenfilet* - 51,5

4 gangen - 54,5

Kaas in plaats van dessert - 7

Frites met mayonaise - 4

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Tonijn	
<i>Ganache eendenlever - citroen - olijf</i>	18
Hollandse garnalencocktail	
<i>Lobbige cocktailsaus - kropsla - brioche</i>	22
Geplette Carabinero garnaal	
<i>Crème fraîche - gezouten citroen - Avruga</i>	20
Noordzee Krab	
<i>Makreel - Granny Smith - mierikswortel</i>	17
Gerookte Ribeye	
<i>Groene asperge - verse truffel</i>	18
Vacherin Mont d'Or	
<i>Krokante spruitjes - verse truffel - pecannoten *</i>	17

WARME VOORGERECHTEN

Stoof van Ossenstaart	
<i>Gepocheerde Oosterschelde oester - Hollandaise</i>	18
Krokant gebakken Zwezerik	
<i>Aardpeer - paddenstoelen - salie jus</i>	20
Kreeftensoep	
<i>Garnituur van kreeft en bieslook</i>	15

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

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de chef	30
Wilde Zeebaars	
<i>Hollandse garnalen - mousseline knolselder - kastanje</i>	33
Kabeljauw	
<i>Bok choy - rode curry beurre blanc</i>	30
Tarbot	
<i>Op de graat gebakken - schaaldierenjus - gestoofde spinazie</i>	40
Lamsrack	
<i>Per twee personen - ratatouille - honing tijm jus</i>	65
Ossenhaas	
<i>Mousseline van knolselderij - groene asperge - jus au poivre</i>	38
Hertenfilet	
<i>Rode kool - mousseline knolselder - Manjari chocolade</i>	30
Truffel Linguine	
<i>Seizoens paddestoelen - saus van witte truffel - verse truffel *</i>	30

DESSERTS

<i>Appelcrumble - tonkaboon - saus anglaise</i>	13
<i>Berta Affogato - Berta Amaretto - vanille ijs - espresso</i>	13
Klassieke dame blanche	10
Kaas van de kaaswagen - 'het Kaas Atelier' - 5 stuks	17
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. *

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