

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Tonijn Azië – Tomasu soja – citroen – furikake – mizuna	18
Hollandse garnalencocktail – Lobbige cocktailsaus – kropsla – brioche	22
Tataki Hamachi – Ponzu – bieslook – avocado – boekweit	17
Gekonfijte eend – Pruijm – eendenlever – pecan	18
Steak tartaar van Ossenhaas – Preparé – eidooier – mosterdzaad – zuurdesem krokant	18
Spruit – Piment – crispy rijst – ziltige takjes 🌱	17

WARME VOORGERECHTEN

Krokant gebakken Zwezerik – Artisjok – roomsaus met morilles	20
Kreeftensoep – Garnituur van kreeft en bieslook	15

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de Chef	30
Heilbot en croûte – Bereidingen van pompoen – Tandoori	30
Skrei – Geprakt aardappeltje – palmkool – Hazelnoot beurre blanc	32
Tonijnsteak – Sesam – teriyaki – courgettini	30
Ribeye (750 gram) – Per twee personen – bearnaise – beurre de Paris – roodlof salade	80
Ossenhaas – Mousseline aardappel – Gegrilde groene asperge – peper roomsaus	38
Bavette – Hasselback aardappeltje – butternut – gekonfijte sjalotten jus	30
Truffel Linguine – Seizoenspaddestoelen – saus van witte truffel – verse truffel 🍄	30

DESSERTS

Crème brûlée – koekjes-karamel ijs	13
'A lot of Chocolate'	13
Klassieke dame blanche	10
Kaas van de kaaswagen – 5 stuks 'het Kaas Atelier'	17
Koffie compleet – friandises van FrianDries	v.a. 8,5

APPETIZERS

Oester – Cru – rode wijnazijn met sjalot	Per stuk ½ dozijn	4,25 25,5
Oester ‘Azië’ – Gestoomd – knoflook - sjalot	Per stuk ½ dozijn	4,75 28,5
Pata Negra Cebo	80 gram	14
Spicy Tonijn – Krokante rijst – furikake	2 stuks	10
Pekingeed – Flensje – hoisin – prei – komkommer	3 flensjes	17
‘Tunnbrod’ Mortadella – Straciatella - pistache		14
Blini Huisgerookte zalm – Crème fraîche – bieslook	4 stuks	12,5
Huisgemaakte gyoza – ‘Black Tiger’ – spicy dip	6 stuks	12
Desembol met roomboter en olijfolie		3,75

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.

Hamachi - avocado – bieslook - boekweit

Heilbot 'en croûte' – bereidingen van pompoen - tandoori

Bavette – hasselback aardappeltje – gekonfijte sjalotten jus

Crème Brûlée – karamel & koekjes ijs

3 gangen – Hamachi – Bavette – Crème Brûlée	44,5
3 gangen – Hamachi – Heilbot – Bavette	51,5
4 gangen – Hamachi – Heilbot – Bavette – Crème Brûlée	54,5
Kaas in plaats van dessert	7
Frites met mayonaise	4