

## VOORGERECHTEN

<b>Linzensoep</b>   Turkse linzensoep <b>V</b>	€ 8,50
<b>Tomatensoep</b>   Mediterraanse tomatensoep <b>V</b>	€ 8,50
<b>Artisjokharten</b>   edamame bonen   avocado   koriander   Spaanse peper <b>V</b>	€ 10,50
<b>Auberginecarpaccio</b>   truffelaardappel   zongedroogde tomaat   knoflook-yoghurt-muntsaus <b>V</b>	€ 10,50
<b>Bitterbal van Geitenkaas</b>   walnoot   granaatappel   honing   tijm   vijgenjam <b>V</b>	€ 11,50
<b>Runderhaascarpaccio</b>   zongedroogde tomaat   rucola   pistache   Parmezaanse kaas   truffelmayo	€ 13,50
<b>Kalf Tataki</b>   kortgebakken kalfslende   kwartelei   gekonfijte sjalot   ponzusaus	€ 14,50
<b>Rilette van gerookte Makreel</b>   parel couscous   salsa van Hollandse garnalen	€ 14,50
<b>Tonijn Tataki</b>   kortgebakken   rettich   sesam   koriander   oestersaus	€ 15,50
<b>Gambastoof</b>   champignons   tomaat   ui   knoflook   dille	€ 15,50
<b>Coquilles St. Jacques</b>   kort gebakken   paksoi   paprikamousse   crunch van gebakken uitjes	€ 16,50
<b>Sashimi</b>   zalm   tonijn   gamba in tempura   wakame   wasabi   sojasaus	€ 16,50
<b>Oesters</b>   Fine de Claires	3 stuks € 9,50 6 stuks € 18,00
<b>Broodplank</b>   huisgemaakte aioli en zongedroogde tomaten/olijventapenade	€ 5,50

**V = Vegetarisch**

## HOOFDGERECHTEN

<b>Black Angus Burger</b>   gegrilde groenten   cheddar   barbecue saus   frites	€ 21,00
<b>Linguine Pasta: champignons</b>   spinazie   truffelroomsaus   Parmezaanse kaas <b>V</b>	€ 20,00
<b>ossenhaaspuntjes</b>   paddenstoelen   gebakken uitjes   rode wijnsaus	€ 22,00
<b>garnalen</b>   lente ui   saffraan tomatensaus	€ 22,00
<b>Gevulde Aubergine</b>   champignons   ui   knoflook   fetakaas   tomatensaus <b>V</b>	€ 21,50
<b>Portobello</b>   truffelrisotto   bieslookroomsaus <b>V</b>	€ 21,50
<b>Zalmsteak</b>   schaal- en schelpdierensaus   seizoensgroenten   aardappelpuree	€ 23,50
<b>Doradefilet</b>   schaal- en schelpdierensaus   seizoensgroenten   aardappelpuree	€ 24,50
<b>Bavette</b>   Black Angus	€ 24,50
<b>Lamscarré</b>   Nieuw-Zeelands lam	€ 26,50
<b>Ossenhaas</b>   Waardse Rund	€ 28,50
<b>Dry Aged Entrecote</b>   Black Angus   gerijpt in onze rijpingskast	€ 28,50
<b>Dry Aged Rib Eye</b>   Black Angus   gerijpt in onze rijpingskast	€ 29,50
<b>Mixed Meat</b>   ossenhaas   Black Angus bavette   lamscarré   (per 2 personen)	€ 58,00
<b>Mixed Fish</b>   zalm   dorade   tonijn   gamba   schaal- en schelpdierensaus   seizoensgroenten (per 2 personen)	€ 58,00

*Onze vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappelpuree.  
Keuze uit: Rode Wijnsaus of Pepersaus.*

## ER BIJ

Frites met mayo	€ 5,50
Roseval aardappelen uit de oven	€ 5,50
Gemengde salade	€ 5,50
Extra portie groenten	€ 5,50

## NAGERECHTEN

<b>Scroppino</b>   passievrucht sorbetijs   vodka   prosecco	€ 9,50
<b>Hangop</b>   yoghurt   kersen   bosvruchten   Bastogne koek	€ 9,50
<b>Frisse Tiramisu</b>   limoncello   mangosaus	€ 9,50
<b>Baklava</b>   vanille ijs	€ 11,00
<b>Kaasplank</b>   selectie van binnen- en buitenlandse kazen	€ 14,50
<b>Triple Chocolate</b>   chocoladetaartje   chocolademousse   chocolade ijs   churro's (per 2 personen)	€ 20,00

Cooking with love

Eating with joy

Drinking with pleasure

**Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot een van onze medewerkers.**