




VOORGERECHTEN


Tonijn Tuna Thon	€ 19
Tataki, little gem, groene kruiden, sweet chili	
Garnaalkroketjes Shrimp croquettes Croquettes aux crevettes	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Mowi zalm Mowi salmon Saumon Mowi	€ 23
Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's	
Oesters Oysters Huîtres	€ 26
6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen	
Royal Heritage Caviar	10 gr. € 35, 30gr. € 95
Zure room, blini's	
Rundstartaar Beef tartare Tartare de boeuf	€ 19
Truffel, rucola, parmezaan, tomaat	
Carpaccio	€ 19
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan, pesto	
Ganzenlever Goose liver Foie gras	€ 26
Verschillende bereidingen van ganzenlever, appel, peer, beuling, vijgen, roggeverdommeke	
Toast Champignon 	€ 19
Toast, boschampignons, pompoenhummus, geconfijte lookolie	
Velouté	€ 12
Bloemkool en aardpeer	



P A S T A

Funghi € 27

Linguini, pancetta, boschampignon, truffel, rucola, salie parmezaan

Ravioli  € 26


Gorgonzola, walnoot, spinazie, parmezaan



S A L A D E S

Kip | Chicken | Poulet € 24

Groentensla, rode curry, feta, yoghurt

Geitenkaas | Goat cheese | Fromage de chèvre  € 25

Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot



HOOFDGERECHTEN

Zeebaars Sea bass Bar	€ 29
Knolselderpuree, ratatouille, beurre blanc van kokkels	
Zeetong Dover sole Sole	€ 45
À la meunière, gemengde salade, frietjes	
Hoevekip farmhouse chicken poulet fermier...	€ 29
Risotto, bospaddenstoelen, truffel, rode biet	
Varkenswangen Pork cheek Joue de porc	€ 29
Stoofpotje van varkenswangen, peperkoek, najaarsgroenten, veenbes, kroketten	
Saltimbocca	€ 34
Kalf, mozzarella, Italiaanse ham, gnocchi, oesterzwam	
Steak tartaar Minced beef Steak tartare	€ 25
Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes	



VAN DE GRILL

Rumsteak 'Black Angus', 250 gr	€ 32
Groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise	
Rib-eye 'Black Angus', 300 gr	€ 36
Graangevoerd, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise	
Côte à l'os Holsteiner / 2p, 750gr	€ 35/p
100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise	
Filet pur 'Black Agnus', 225gr	€ 42
Najaarsgroenten, frietjes, pepersaus of béarnaise	

LUNCHMENU

Maandag tot vrijdag 12u00 – 14u30

Lunchmenu 2 gangen	€ 36
Voor- en hoofdgerecht volgens inspiratie van de chef	
Lunchmenu 3 gangen	€ 45
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert volgens inspiratie van de chef	

BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

Croque op stok	€ 13
Krokant geïmmerd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes	
Toast kannibaal	€ 18
Bereid rundergehaakt, ui, kappertjes, peterselie	
Toast zalm	€ 21
Gerookte zalm met klassiek garnituur	
Kaaskroketjes	€ 15
Gemengde sla, citroen, tartaarsaus	
Garnaalkroketjes	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Twijfelaar	€ 18
Duo kaas- en garnaalkroket, gemengde sla, citroen, tartaarsaus	
Bolognese	€ 18
Spaghetti met klassieke Bolognese saus, geraspte kaas	
Dagsoep	€ 12
Dagverse soep volgens marktaanbod	



N A G E R E C H T E N

- Dame blanche** € 13
Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus
- Crème brûlée** € 14
Koffie aroma
- Kolonel**..... € 12
Citroensorbet, vodka
- Tarte tatin** € 13
Warm appelgebak, witte chocolade, amandel, kletskep
- Dessert van de Chef** € 14
Inspiratie van de dag
- Sabayon / 2p** € 10/p
Vanille-ijs
- Cheese I Fromage** € 18
Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen, brioche