

VOORGERECHT/TUSSENGERECHT

OESTER MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT EN/OF OP OOSTERSE WIJZE	4.00
CARPACCIO VAN BLACK ANGUS RUND RUCOLA, GEGRILDE KONINGSZWAM, ZWARTE OLIJF, PIJNBOOMPITTEN EN EEN MAYONAISE VAN GEROOKTE CHAMPIGNON	15.00
OSSENSTAARTBOUILLON BOUILLON VAN OSSENSTAART EN SHIITAKE, GEBAKKEN SHIITAKE EN GEROOSTERDE PREI	12.50
ZWEZERIK GEMARINEERDE KOOLRABI, GEBAKKEN PADDENSTOELEN EN EEN JUS VAN VADOUVAN	18.50
TONIJN TARTAAR VAN TONIJN, ZOETZURE GROENTEN, CRUMBLE VAN WASABINOOT EN SESAM, KROEPOEK VAN OESTER EN EEN VINAIGRETTE VAN SESAM	14.00
COQUILLE CRÈME VAN BLOEMKOOL, GEBAKKEN BLOEMKOOL, HAZELNOOT EN BEURRE NOISETTE	17.50
TOMAAAT (V) CEVICHE VAN TOMAAT, PANNACOTTA VAN TOMAAT, INGELEGDE RODE UI, PARELS VAN ACETO BALSAMICO EN KRUIDENSALADE	13.50
BROOD MET DIPJES (2 PERS.)	6.00

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW	27.50
POMMES DAUPHINE, SEIZOENSGROENTEN EN EEN HOLLANDAISESAUS	
RAVIOLI (V)	23.50
GEVULD MET SPINAZIE EN RICOTTA, ZWARTE KNOFLOOK, PEER, WALNOOT EN EEN SAUS VAN SPINAZIE	
EEND	28.50
TAMME EENDENBORSTFILET, POMMES ANNA, GEGRILDE GROENTEN EN EEN SPECERIJENJUS	
ZEEBAARS EN GAMBA	24.50
CRÈME VAN AARDAPPEL, GEGRILDE GROENTEN EN EEN SAUS VAN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	
TOURNEDOS	34.00
POMMES DAUPHINE, SEIZOENSGROENTEN EN EEN RODE WIJNJUS	
SIDE DISH (2 PERS.)	
HUISGEMAAKTE FRIET MET MAYONAISE	5.00
SALADE	5.00
GROENTE	6.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ROOMPARFAIT, BOERENJONGENS EN PECCANNOOT	10.00
MOELLEUX (10 MIN.) WARM CHOCOLADE CAKEJE, GANACHE VAN WITTE CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT EN EEN SORBET VAN PASSIEVRUCHT	11.00
"EIGENWIJZE" APPELTAART COMPOTE VAN APPEL EN ROZIJNEN, VANILLECRUMBLE, AMANDELSCHAAFSEL, KANEELIJS EN VANILLES AUS	10.00
DESSERTPLANK (P.P.) EEN GRAND DESSERT OM TE DELEN (VANAF 2 PERS)	12.00
KAASPLANK BROOD, COMPOTE EN NOTEN	12.00