

VOOR & TUSSENGERECHTEN | STARTERS & BETWEEN

Carpaccio rund rucola Parmezaan truffel	12
Beef carpaccio rocket salad Parmesan cheese truffle	
Carpaccio eendenlever truffel	16
Carpaccio duck liver truffle	
Carpaccio zalm mesclun wasabi	12
Carpaccio salmon mesclun salad wasabi	
Coquille buikspek bloemkool rozemarijn	14
Coquille streaky cauliflower rosemary aceto	
Steaktartaar augurk ei	13
Steak tartare gherkin egg	
Pata Negra doperwten rode biet eendenlever	16
Pata Negra green peas red beet duck liver	
Kwartel rode ui wortel paprika crème	13
Quail red onion carrot bell pepper cream	
Ceviche zwaardvis hangop quinoa radijs olie	13
Ceviche swordfish hangop quinoa radish herbal oil	
Vega papadum "Pizza" paddenstoelen groenten	9
Papadum veggie "pizza" mushrooms vegetables	

PASTA [LINGUINE OR PENNE]

Aglio olio | knoflook | rode peper | olijfolie 12

Aglio olio | garlic | red pepper | olive oil

Aglio olio | knoflook | rode peper | olijfolie | gamba's 22

Aglio olio | garlic | red pepper | olive oil | gambas

Paddenstoel | truffelolie 15

Mushroom | truffle oil

SOEP | SOUP [HOME MADE]

Bisque | kreeft 15

Bisque | lobster

Tomaten | basilicum | mascarpone 9

Tomato | basil | mascarpone

Kokos | limoen | gamba 12

Coconut | lime | gamba

Appel | kerrie 9

Apple | curry

Asperges | ei 10

Asparagus | egg

MENU'S

CHEF'S SURPRISE

3 gangen voor hoofd na	33
3 courses starter main dessert	
3 gangen voor tussen hoofd	36
3 courses starter between main	
4 gangen voor tussen hoofd na	39
4 courses starter between main dessert	
5 gangen voor tussen tussen hoofd na	45
5 courses starter between between main dessert	

CHEF'S VEGA SURPRISE

3 gangen voor hoofd na	29
3 courses starter main dessert	
3 gangen voor tussen hoofd	32
3 courses starter between main	
4 gangen voor tussen hoofd na	35
4 courses starter between main dessert	
5 gangen voor tussen tussen hoofd na	41
5 courses starter between between main dessert	

WINE PACKAGE

	*	**	***
By the glass	4.5	6	7.5
3 glasses	13.5	18	22.5
4 glasses	18	24	30
5 glasses	22.5	30	37.5

HOOFDGERECHTEN VLEES | MAIN COURSE MEAT

*Geserveerd met krieltjes, ratatouille, mini cougette,
tomaat en paprika crème*

*Served with potato, ratatouille, mini zucchini,
tomato and bell pepper cream*

Lamsrack | spinazie | knoflookjus 26

Rack of lam | spinach | garlic gravy

Kruidenvarken | asperges | sauce Provençale 22

Herbal pig | asparagus | sauce Provençale

Piepkuiken | spinazie | dragonjus 19

Spring chicken | spinach | estragon gravy

Rib eye 300 gr | chinese kool | friet | sauce Béarnaise 35

Rib-eye 300 gr | cabbage | fries | sauce Béarnaise

Runderhaas | rucola | Parmezaan | truffeljus 27

Beef tenderloin | rocket salad | Parmesan | truffle gravy

HOOFDGERECHTEN VEGA | MAIN COURSE VEGA

Geserveerd met bijgerechten van onze vlees- of visgerechten

Served with side dishes of our meat- or fish dishes

Tarte tatin | tomaat 19

Tarte tatin | tomato

Tempura | groenten 21

Tempura | veggies

HOOFDGERECHTEN VIS | MAIN COURSE FISH

*Geserveerd met rozeval, cherry tomaat, bimi,
sugarsnaps en crème van bloemkool*

*On the side Rozeval, cherry tomato, bimi,
sugarsnaps and cream of cauliflower*

Zeetong | huisgemaakte friet **dagprijs**

Sole | homemade fries

Hele kreeft | koolrabi | kreeftensaus **45**

Whole lobster | kohlrabi | lobster sauce

Heilbot | Chinese kool | kerrie beurre blanc saus **22**

Halibut | chinese cabbage | curry beurre blanc sauce

Griet | spinazie | truffel-beurre blanc saus **24**

Brill filet | spinach | truffle beurre blanc sauce

FRUITS DE MER [COLD OR HOT]

Halve kreeft | langoustine | mosselen | oesters | divers **50**

Half a lobster | langoustine | mussels | oysters | various

SPECIAL

Hoofd | vis of vlees | vraag de bediening **dagprijs**

Main course | fish or meat | ask your waiter **daily rate**

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Huisgemaakte frieten & mayo | Homemade fries & mayo **4**

Gemengde sla | Mixed salad **4**

Groentenmix | Mixed veggies **4**

Pasta aglio olio **6**

NAGERECHTEN | DESSERTS

Dame Blanche klassiek	10
Dame Blanche classic	
Kaas brood vijg stroop noot	14
Various cheeses bread fig syrup nuts	
Ananas witte chocolade dragon	11
Pineapple white chocolate estragon	
Chocolade karamel brownie	12
Dark chocolate caramel brownie	
Fruit sorbetijs kers limoen	9
Fresh fruit sorbet icecream cherry lime	
Crème brûlée sereh mango	10
Crème brûlée lemon grass mango	
Peer karamel chocolade pistache ijs	10
Pear toffee chocolate pistachio icecream	
Verrassingsdessert	9
Surprise dessert	