

## **VOOR & TUSSENGERECHTEN | starters & between**

<b>Carpaccio   rund   rucola   Parmezaan</b>	<b>12</b>
beef carpaccio   rocket salad   Parmesan cheese	
<b>Carpaccio   eendenlever</b>	<b>16</b>
carpaccio with duck liver	
<b>Carpaccio   tonijn   mesclun   radijs   sesam dressing</b>	<b>14</b>
tuna carpaccio   mesclun salad   redish   sesame dressing	
<b>Langoustine   buikspek   tom yam   mais</b>	<b>16</b>
langoust   streaky   tom yam   corn	
<b>Steak tartaar   augurk   ei</b>	<b>13</b>
steak tartare   gherkin   egg	
<b>Oesters   ingerold in rettich   appel   aioli   yuzu</b>	<b>15</b>
oysters   wrapped in radish   apple   aioli   yuzu	
<b>Foie   pata negra   knolselderij   kalfswang</b>	<b>18</b>
foie   pata negra   sellery   calfs cheak	
<b>Wildplankje   fazant   wild zwijn   hert   eend</b>	<b>14</b>
game combi   pheasant   wild boar   deer   duck	
<b>Vega pizza   gorgonzola   funki fungi   truffel mayo</b>	<b>9</b>
vega pizza   gorgonzola   funki fungi   truffle mayo	
<b>Kaviaar Anna Dutch   zuurdesem cracker   crème fraiche</b>	<b>25</b>
caviar Anna Dutch   sourdough cracker   crème fraiche	

## **PASTA (linguini or penne)**

<b>Agljo olio I knoflook I rode peper I olijfolie</b>	<b>9</b>
aglio olio I garlic I red pepper I olive oil	
<b>Agljo olio I knoflook I rode peper I olijfolie I gamba's</b>	<b>19</b>
aglio olio I garlic I red pepper I olive oil I gamba's	
<b>Paddenstoel I truffelolie</b>	<b>14</b>
mushrooms I truffle oil	

## **SOUP (homemade)**

<b>Bisque I kreeft</b>	<b>15</b>
bisque I lobster	
<b>Knolselderij I truffel</b>	<b>11</b>
turnip rooted celery I truffle	
<b>Kokoslimoen I gamba</b>	<b>12</b>
coconut I lime I prawns	
<b>Aardappel velouté I paling I kruidenolie</b>	<b>12</b>
potato soup I eel I herbal oil	
<b>Wildbouillon I geconfijte eend I paddenstoelen</b>	<b>9</b>
game bouillon I candied duck I mushrooms	

## HOOFDGERECHTEN VLEES I main course meat

**Geserveerd met:** crème van rode kool, poffertjes, witlof, boerenkool, witte uien compote

**Served with:** red cabbage cream, poffertjes, chicory, kale, white onion compote

**Lamsrack I spinazie I knoflook jus** 27  
rack of lamb I spinach I garlic gravy

**Hazenpeper** 19  
hare stew

**Halve kip van het spit I bonne femme I mosterd jus** 19  
halve chicken from the grill I bonne femme I mustard gravy

**Rib eye 300 gram I maiskolf I funki fungi I friet I bearnaise** 35  
rib-eye 300 gram I corn cob I funki fungi I fries I bearnaise

**Runderhaas I rucola I Parmezaan I truffel saus** 27  
beef tenderloin I rocket salad I Parmesan cheese I truffle sauce

## HOOFDGERECHTEN VEGA I main course vega

**Ravioli I paddenstoelen I gegrilde Haloumi I eitje I macadamia** 21  
ravioli I mushrooms I grilled Haloumi I quail egg I macadamia

**Bloemkool I 4 manieren I tomaat I noten I bieslook** 19  
cauliflower I 4 ways I tomato I nuts I chives

## SPECIAL

**Hoofd I vis of vlees I vraag de bediening**  
main course I fish or meat I ask your waiter

**dagprijs**

## HOOFDGERECHTEN VIS I main course fish

**Geserveerd met:** *creme van gele wortel, bospeen, groene kruiden puree, krokant van zeewier, courgette parels, baby mais*

**Served with:** *yellow carrot cream, carrot, green herbes mash, crispy seaweed, zucchini pearls, baby corn*

**Tonijn steak geschroeid I baby paksoi I olie dressing** 25  
tuna steak I seared I baby paksoi I oil dressing

**Dorade I gegrild I spinazie I raz el hanout beurre blanc** 21  
dorade I grilled I spinach I raz el hanout beurre blanc

**Zeetong I huisgemaakte friet** 36  
sole I homemade fries

## SCHAAL/SCHELP I crustacean

**Langoustine I venkel I kreeftensaus** 39  
langoust I fennel I lobster sauce

**Kreeft I pompoen I halve kreeft** 45/25  
lobster I pumpkin I halve lobster

**Fruits de Mer (cold or hot)** 50  
kreeft I langoestine I oesters I gamba's I mosselen I vongole  
lobster I langoust I oysters I gamba's I mussels I vongole

## BIJGERECHTEN

**Frieten I fries I home made I mayonaise** 4

**Mixed salad** 4

**Pasta aglio olio** 6

**Funki Fungi** 5

**Mais kolf gegrild I grilled corn cob** 4

## **MENU'S | CHEF'S SURPRISE**

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

## **VEGA SURPRISE**

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

## **Wine package**

	<b>*</b>	<b>**</b>	<b>***</b>
<b>by the glass</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>3 glasses</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>27</b>
<b>4 glasses</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>36</b>
<b>5 glasses</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>45</b>

## **NAGERECHTEN | desserts**

**Dame blanche | klassiek** **10**  
dame blanche | classic

**Gruyère kaas | rooibos | stoofpeer | caramel ijs** **13**  
gruyère cheese | rooibos | cooker | caramel ice cream

**Fruit | sorbet of roomijs** **9**  
fresh fruit | sorbet or ice cream

**Crème brûlée | Amarula | witte chocolade ijs** **11**  
crème brûlée | Amarula | white chocolate ice cream

**Chocolade | caramel | brownie** **12**  
chocolate | caramel | brownie

**Appel kruim | cheesecake | Bastogne | vanille ijs** **10**  
apple crumble | cheesecake | Bastogne | vanilla ice cream

**kaas | brood | vijg | stroop | noten** **14**  
various cheese | bread | fig | syrup | nuts

**Verrassingsdessert** **9**  
surprise dessert

### **KOFFIE | THEE**

Koffie | cappuccino | latte | espresso | verkeerd  
from 2,50

### **SPECIAL KOFFIE**

Irish | Spanish | Italian | French  
from 7,00

### **Friandises**

sweets 4,00

Allergien? Laat het ons weten | Allergies? Please let us know