

Groentekaart

Schorseneren 12,50

Pasta van bruine bonen, gefrituurde boerenkool, zeewier, en mizuna

Witlof 12,50

Uit de oven, kastanje honing en five spices puree van aardpeer en schuim van hazelnoot

Auberginekaviaar 12,50

Avocado, dressing van yoghurt, cous cous met piment

Koolrabi 12,50

Gepofte koolrabi met geitenkaas en dressing van pompoenpitten

Om mee te beginnen

Onze eieren:

Deuf mayonaise **V** 4,75

Deuf met ansjovis en gepofte paprika mayonaise 5,75

Ham & worst:

Charcuterie (3 soorten ham/worst) met toast 14,75

Entrees

Tonijn 10,50

Krokant taartje van filodeeg met dingesneden tonijn, sesamzaad en wasabi mayonaise

Eitje **V** 9,75

In panko gefrituurd eitje met girolles, saus van morilles

Zalm 13,75

Tartelette met tartaar van gerookte zalm, bieslook crème en zalmeitjes.

Cannibale royaal 15,75

Biskwiet met rundertartaar, eendelever, ingelegde uitjes, en kalftong

Escargots (6 of 12) 8,50/16,00

Wijngaard slakken in een kruidenroomsaus en amandel

Basqische bloedworst 13,75

Met vloeibare aardappel crème, salade van witlof en appel.

Vitello Tonato 12,50

Klassieke tonnato met een Franse twist

Plats

Kabeljauw 24,75

Gebakken kabeljauw met witte boontjes, tomaat, gember en citroengras, en saus van kokos

Ravioli 's **V** 24,50

Gevuld met Kreeft, paksoi en sojabonen, zwart sesamzaad, en een boter-gembersaus

Reebout 29,75

Gebraden reebout met mirabellen, paddenstoelen en een jus van steranijs.

Zalm 23,75

Op de plancha gebakken mootje zalm, vongole, met gekookte aardappelen, prei en een witte-wijn dragon saus

Poulet Noir 28,50

Franse edelkip, hele maiskolf met zatar boter, gepofte aardappel, saus van mosterd

Côtes:

Tomahawk (800 gr. voor 2 personen)

Runderribstuk met groene salade, friet en hollandaise saus

36,25 p/p

Chefs menu

Wisselend 2-gangen menu

en koffie naar keuze

29,75