



Specialiteitenmenu


Gegrilde lamshaas | kruidige couscous | asperge | tomaten crumble

 Grenache Blanc – Viognier 2022, Côtes du Rhone "Esprit" Brotte


Aspergesoep | "pulled chicken" | kervel

 Chenin blanc 2022, Bernard Fouquet, Vouvray France

Mozaïek van asperge | nori | hollandaise | kaantjes

 Chardonnay 2018, Bizzbarr, Domaine Cuvelier, Borgloon België

Kabeljauw | gegrilde asperge | beurre blanc


 Pinot Nero 2021, Isola Augusta, Friuli Italië

Of


Tournedos met vers geschaafde truffel, truffeljus en seizoen groenten + € 11,00

 Sangiovese 2013, Chianti Classico Riserva, Bonnachi

Selectie van geaffineerde kazen 3 stuks met bijpassend garnituur

 Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade France

Mango | rode peper | limoen | tuille

 Pinot gris Late Harvest 2016, Wijngoed Thorn

6 gangenmenu

Het volledige specialiteitenmenu

€ 77,50

5 gangenmenu

Lam | aspergesoep | mozaïek van asperge | kabeljauw | kaas of dessert

€ 70,00

4 gangenmenu

Lam | aspergesoep | kabeljauw | kaas of dessert

€ 59,50

3 gangenmenu

Lam | kabeljauw | kaas of dessert

€ 54,50

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

Lam | kabeljauw | koffie of thee na

€ 42,50

2 gangen quick lunch menu || kan binnen één uur ||

Aspergesoep | kabeljauw | koffie of thee na

€ 38,50

Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen

Bites

Patanegra iberico ham (80 gram)			21,50
Nori crisp	gemarineerde zalm kruiden creme	3 stuks	10,00
Brioche tartaar van rund	zwarte knoflook	3 stuks	10,00
Spring rolls van eend	hoisin dip	3 stuks	11,00
Normandische oester "naturel"	citroen rode wijn azijn sjalot	per stuk	4,50
Normandische oester "mango"	mango rode peper kruidenolie	per stuk	4,50
Normandische oester "Gin - Tonic"	komkommer Gin – Tonic	per stuk	4,50
Versgebakken brood	roomboter en olijfolie fleur de sel		6,50
Jalapeno roomkaas	chili	3 stuks	7,50
Yakitori Japanese flavour	bosui soja sesam	3 stuks	6,50
Bitterbal met kreeft	kruidenmayonaise		3,00
Bourgondische kalfsbitterbal	mosterd		1,60
Crispy garnalen	siracha kroepoek	5 stuks	10,00
Kaasplankje	stroop kletsenbrood	4 stuks	16,00
		5 stuks	19,00

Lunch Specials

12.00 – 16.00 uur

Ciabatta spicy vitello	suikersla haricotverts rode ui		14,50
Waldkorn carpaccio	pesto balsamico tomaat manchego		13,50
Eggs benedict zalm	aspeges gerookte zalm hollandaise gepocheerd ei		15,50
Salade asperge met zalm	mosterd dille komkommer rode ui asperge		15,50 / 21,50
Salade caesar	kip bacon gepocheerd ei parmezaan croutons		15,50 / 21,50
Salade livarham met asperge	groene pesto tomaat pijnboompitjes manchego		15,15 / 21,50
Salade geitenkaas	geitenkaas noten druif asperge komkommer		15,50 / 21,50

Uitsmijter

Uitsmijter met kaas			14,50
Uitsmijter ham en kaas			14,50
Uitsmijter vitello (rosbief van kalf)			15,50
Uitsmijter gerookte zalm			17,50

A la carte

Voorgerechten

(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)

Gerookte asperge	basilicum eigeel paddenstoel		15,00
Asperges	spinazie gepocheerd ei hollandaise truffel		15,50
Ossenhaas carpaccio	asperge zwarte knoflook olijf peccorino		16,50
Voorgerecht menu	lam couscous asperge salade tomaten crumble		17,50
Rilette van kabeljauw	gele curry kimchy komkommer augurk		15,50
Tartaar van gemarineerde zalm	groene asperge meringue		16,50
Coquille	kalfswang hollandaise beukenzwam		21,50

Soepen

Aspergesoep	hazelnoot kervel ei		7,50
Bouillabaisse	coquille scampi kabeljauw		13,50

Heeft u allergieën of dieet wensen laat het onze medewerkers even weten

Hoofdgerechten

Tournedos	truffeljus seizoen groenten + ganzenlever gebakken	38,50 12,00
Rib- eye van kalf	bearnaise groene asperges gegrilde groente	32,50
Asperges met livar	asperges peen peperjus	29,50
Asperges met gerookte zalm	asperges gepocheerd ei hollandaise	27,50
Kabeljauw	spinazie gele curry asperges peen	32,50
Scampi en coquille	risotto groene asperge parmezaan	29,00
Zetong (500-600 gram)	eigen jus citroen remoulade salade	59,50
Asperges	spinazie gepocheerd ei truffel hollandaise	25,00
Loaded truffle fries ipv friet	truffelmayonaise truffel parmezaan bosui	+6,00

Bijgerechten

Asperges 3 stuks	8,50
Portie gemengde salade	4,00
Portie warme groenten	4,50
Portie frietjes	5,00
Pepersaus	4,00
Truffel mayonaise	2,50

Nagerechten

Cheese cake	framboos witte chocolade vanille	10,00
Semifreddo aardbei	aardbei rabarber sumak	10,00
Dessert van het menu	mango rode peper limoen tuille	10,00
Dame blanche	chocolade vanille slagroom	10,00
Friandises voor bij de koffie	selectie van huisgemaakte zoete lekkernijen	5,50
Selectie van geaffineerde kazen	met bijpassend garnituur	4 stuks 16,00 5 stuks 19,00

Digestieven

Cognac-Armagnac-Calvados	
Courvoiser Cognac, VSOP	9,50
Courvoiser Cognac, XO	26,50
Marie Duffau Armagnac, XO	8,50
Busnel, Calvados, VSOP	8,50
Marquis de Saint-Loup, Calvados Pays d'Auge 1990	17,50
Single Malts Whiskey	
Glenkinchi 12 years	9,50
Lagavulin 16 years	14,50
Oban 14	11,50
Gragganmore 12 years	9,50
Talisker 10 years	9,50
Dalwhinni 15 years	10,50
Grappa-Limoncello	
Nonino Grappa	7,00
Nonino Grappa Barrique	8,50
Limoncello	7,50
Likeuren	7,50