



Huisgemarineerde zalm | zwarte knoflook | gerookte kerstomaat

 *Viognier - Chardonnay 2022, Moulin de Gassac "Faune", France*


\*\*\*

Bloemkoolsoep | krokante scampi in kokos | spinazie

 *Chenin blanc 2022, Bernard Fouquet, Vouvray France*


\*\*\*

Gekonfijte eend | gekarameliseerde ui | sinaasappel - rozemarijnjus

 *Sangiovese 2020, Cantina La Selva, Morellino di Scansano Italy*


\*\*\*

Bavette van graan gevoerd rund | licht gerookte auberginecrème | paddenstoelen - sjalotten jus

 *Tempranillo 2020, Rippa dorrii Ontanon, Ribera del Duero Spain*


*Of*

Tournedos met vers geschaafde truffel, truffeljus en seizoen groenten + € 12,00

 *Sangiovese- Canaiolo 2020 'La Pieve', Chianti Tuscani Italy*


\*\*\*

Selectie van geaffineerde kazen 3 stuks met bijpassend garnituur

 *Muscat de Frontignan, Château de la Peyrade France*

\*\*\*

Tiramisu "deconstructed"

 *Malvasia Dolce 2026, Castel Vento, Emilia-Romagna Italy*

**6 gangenmenu**

*Het volledige specialiteitenmenu*

€ 85,00

**5 gangenmenu**

*Gemarineerde zalm | Bloemkoolsoep | Eend | Bavette van rund | kaas of dessert*

€ 75,00

**4 gangenmenu**

*Gemarineerde zalm | Bloemkoolsoep | Bavette van rund | kaas of dessert*

€ 62,50

**3 gangenmenu**

*Gemarineerde zalm | Bavette van rund | kaas of dessert*

€ 54,50

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

*Gemarineerde zalm | Bavette van rund | koffie of thee na*

€ 42,50

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

*Bloemkoolsoep | Bavette van rund | koffie of thee na*

€ 38,50

**Menu is EXCLUSIEF aanbevolen wijnen**

### Bites

Patanegra iberico ham (80 gram)			21,50
Nori crisp	gemarineerde zalm   avocado	3 stuks	11,50
Brioche tartaar van rund	zwarte knoflook   truffel	3 stuks	12,50
"Loaded truffel fries"	truffelmayonaise   truffel   parmezaan   bosui		11,00
Normandische oester "naturel"	citroen   rode wijn azijn   sjalot	per stuk	4,00
Normandische oester "oosters"	miso   shiso   sake	per stuk	5,50
Normandische oester "Thais"	rode peper   limoen   komkommer	per stuk	5,50
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 gezond	ham   kaas   ei   komkommer   tomaat		15,50
Waldkorn carpaccio	pesto   balsamico   tomaat   manchego		15,50
Eggs benedict zalm	brioche   gerookte zalm   hollandaise   gepocheerd ei		15,50
Salade zalm	nori crisp   zwarte koflook   komkommer   rode ui	15,50 / 21,50	
Salade Caesar	kip   bacon   gepocheerd ei   parmezaan   croutons	15,50 / 21,50	
Salade geitenkaas	geitenkaas   noten   druif   tomaat   komkommer	15,50 / 21,50	

### Uitsmijter

Uitsmijter met kaas		14,50
Uitsmijter ham en kaas		14,50
Uitsmijter gerookte zalm		17,50

### A la carte

#### Voorgerechten

*(Geserveerd met brood, olijfolie en fleur de sel)*

Shiso blad en avocado	tempura   salsa   groene kruiden	17,50
Ossenhaas carpaccio	truffel   groene pesto   olijf   oude kaas	16,50
Gekonfijte eendenbout	gecarameliseerde ui   sinaasappel   rozemarijn	18,50
Gemarineerde zalm	avocado   tomaat   zwarte knoflook   komkommer	19,50
Ravioli gamba	pesto   tomaat   citroen	18,00
Coquille	schorseneren   sweet and spicy soja   crispy potato	21,50

#### Soepen

Bloemkoolsoep	kaantjes   gemarineerde tomaat   kruidenolie	7,50
Dashi bouillon	sake   shisoblad   gepocheerde oester   bosui	12,50

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

## Hoofdgerechten

Tournedos	truffeljus   seizoen groenten + ganzenlever gebakken	39,50 16,00
Duo kalf	kalfshaas   zwezerik   biet   sjalotten jus	42,50
Runder shortrib	snijbiet   polenta   bospeen   smoked umami	29,50
Zeehaan	spinazie   gele curry   limoenolie   uien crisp	32,50
Scholfilet	aardappelschuim   ratatouille jus   brick krokant	34,50
Zetong (500-600 gram)	eigen jus   citroen   remoulade   salade	59,50
Melanzane ala permigiana	aubergine   parmezaan   tomaat   spinazie	27,50

## Bijgerechten

“Loaded truffel fries”	truffelmayonaise   truffel   parmezaan   bosui	11,00
Portie gemengde salade		4,00
Portie warme groenten		4,50
Portie frietjes		5,00
Pepersaus		4,00
Truffel mayonaise		2,50

## Nagerechten

Chocolade	mandarijn   mango salsa   amandel   citroentijm	10,00
Sabayon	chocolade   passievrucht	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