

APETIZERS

CAMEMBERT UIT DE OVEN | €14,50

TRUFFEL | HONING | TOAST 

GYOZA'S | €14,50

TERIYAKI | KIP | 6 STUKS

OOK VEGETARISCH TE BESTELLEN! 

PULPO VAN DE PLAAT | €18

KIMCHI | TOMAAT

OESTERS

VANAF 3 STUKS PER SMAAK

NATUREL €4,50 P/S

OOSTERS €5,- P/S

KIMCHI & FURIKAKE €5,- P/S

CHAMPAGNE GRATIN €5,- P/S

BROOD | €7,50

AIOLI | OLIJFOLIE 

PATA NEGRA | €16,50

80 GRAM

KIP YAKITORI | €14,50

6 STUKS | VAN DE GRILL

SPRINGROLL KRAB | €4,50 P/S

HOMEMADE

LEPELTJE KAVIAAR | €12,50 P/S

De bites zijn de gehele dag te bestellen, deze gerechten zijn gemaakt om te delen vooraf maar mogen ook als voorgerecht besteld worden. Let op dat we tijdens het diner vragen om uw gehele bestelling in een keer door te geven zodat wij de beste kwaliteit en service kunnen waarborgen.

STARTERS

GEGRATINEERDE MOSSELEN | €24,50

CHAMPAGNE GRATIN | FOCACCIA

GAMBA'S IN THAISE SAUS | €19,50

FOCACCIA | GELE CURRY

BARABAS CARPACCIO | €19,50

BALSAMICO | TRUFFEL

SUPPLEMENT EENDENLEVERKRULLEN +€9,50

WITLOF TARTE TATIN | €19,50

KARAMEL | MACADAMIA 

TIP!! LEKKER MET EENDENLEVERKRULLEN

BULGUR | €19,50

BLOEMKOOL | GEPEKELDE CITROEN | VADOUVAN 

SUPPLEMENT PATA NEGRA + €9,50

TONIJN TATAKI | €24,50

AVOCADO | YUZU | KOMKOMMER

STEAK TARTAAR | €22,50

AARDAPPEL | PARMEZAAN | HOLSTEINER RUND

SUPPLEMENT KAVIAAR + €15,-

BUIKSPEK & GAMBA | €24,50

POMPOEN | HOISIN

MAINS

ZEEWOLF FILET | €38,-

SAFFRAANRISOTTO | CHORIZO

POMPOEN STEAK | €32,-

MIMOLETTE | PADDENSTOEL 

TONIJNSTEAK MET PEPERSAUS | €36,50

VAN DE GRILL

SAFFRAANRISOTTO | €28,-

PARMEZAAN SCHUIM 

SUPPLEMENT PATA NEGRA OF GEBAKKEN GAMBA`S +€12,50

VOL AU VENT | €29,50

LABEL ROUGE KIP

SUPPLEMENT ZWEZERIK +€12,50

LOBSTERTAIL | €49,-

FAVORIET VAN DE CHEFS

ZACHT GEGAARDE SUKADE | €33,50

LAVAS | KRUIDEN CROÛTE

STEAKS

TOURNEDOS | €37,50

ROSSINI + €12,50

ENTRECÔTE GRAIN-FED | €35,-

RIB-EYE | €35,-

DRY AGED RIB-EYE | €49,-

UIT ONZE EIGEN DROOGKAST

CHATEAUBRIAND | €45,- P.P.

VANAF 2 PERSONEN

JAPANESE A5 WAGYU ENTRECÔTE | €75,- P.P.

2 PERSONEN | BMS 10-12

JUS & SAUS €4,-

PEPERSAUS, RODE PORT TRUFFELSAUS, BOSPADDENSTOELENSAUS,
BEARNAISESAUS OF BLAUWEKAASSAUS

SIDES

GEBAKKEN EENDENLEVER | €12,50

EENDENLEVERKRULLEN | €9,50

GEBAKKEN ZWEZERIK | €12,50

GEGRATINEERDE BLOEMKOOL MET CHAMPAGNE GRATIN | €9,50

BIMI MET ANSJOVIS EN PARMEZAAN | €12,-

GEBAKKEN BOSPADDESTOELEN | €8,-

SALADE | €7,50

WILD SUGGESTIES

In het wildseizoen laten we ons menu graag mee bewegen met wat de natuur ons geeft. Naast onze vaste kaart serveren wij daarom wisselende gerechten, steeds geïnspireerd door het seizoen.

Onze chef Marcel is zelf een gepassioneerd jager, met een groot hart voor de natuur. Hij werkt uitsluitend samen met gelijkgestemde jagers die respect hebben voor het wild en het landschap. Zo kunnen wij u altijd vlees van de beste kwaliteit én met een eerlijk verhaal serveren.

Laat u verrassen door de pure smaken van het seizoen.