

MENU'S

3 GANGEN DINER

€ 35

met geselecteerde wijnen € 59

4 GANGEN DINER

€ 42

met geselecteerde wijnen € 72

5 GANGEN DINER

€ 49

met geselecteerde wijnen € 79

VOORGERECHTEN

LANGOUSTINE

€ 16

Asperges | Scharrelei | Truffelaardappel

TONIJN TARTAAR

€ 14

Asperges | Rammenas | Zwarte knoflook

KALFSZWEZERIJK

€ 15

Pata negra | Scharreleidooier | Krokante asperges

INGELEGDE PAPAYA

€ 12

Gemarineerde asperges | Groente kroepoek 12

SOEPEN

ASPERGESOEP

€ 10

Bitterbal | Kervel | Hollandse garnaal

OSSENSTAART BOUILLON

€ 12

Kleine groente | Madeira

TOMATENBOUILLON

€ 10

Groentegarnituur

TUSSENGERECHTEN

IBERICO BUIKSPEK

€ 13

Tarte tatin van Rode ui | Port

GRIET

€ 15

Ravioli | Beurre blanc

SPINAZIE

€ 12

Scharrelei | Beurre blanc | Papadums

HOOFDGERECHTEN

FRICASSEE

€ 28

Schaaldierenrisotto | Coquilles | Rodemul | Langoustine | Scampi

WAGYU SUKADE (BMS 3,5)

€ 25

BBQ-asperges | BBQ-groentes

LAMSFILET

€ 31

Linzen | Tomaat | Basilicum

WITTE ASPERGE

€ 20

Tête de moine | Hollandaise

DESSERT VAN GUUST MORTIER

AARBEI

€ 10

CARAMEL

€ 10

KAAS

€ 12

LAAT U VERRASSEN DOOR ONZE CHEF

€ 12

BIJGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte dikke frieten, aardappelgarnituur en biologische groenten. Wenst u supplement rekenen wij 4 euro.