

# Onze menu's.

## Een Klein Moment

Deze menu zal aan tafel worden voorgesteld

### Voorgerecht

### Hoofdgerecht

### Dessert

OF

koffie / thee

### • Prijs: €42

- Verkrijgbaar als lunch op weekdays van di- vrij.
- Aangepaste wijnen : €8 per glas
- We vragen u vriendelijk de menu per tafel te kiezen om de kwaliteit en service optimaal te presenteren, waarvoor dank
- Bij aanpassingen in de menu wordt er steeds een supplement in rekening gebracht

## Een Groot Moment

### Voorgerecht

Gravad lax -- groene gazpacho -- radijs -- avocado -- komkommer

### Eerste Tussengerecht

'Catch of the day' — courgette -- hoppescheut -- beurre blanc op basis van Geuze

### Tweede Tussengerecht (5-gangen)

\*\*Asperge -- langoustine -- erwt -- buispek\*\*

### Hoofdgerecht

Kalfsrug -- wortel -- boontjes -- aubergine -- miso

### Dessert/Kaas

Cheese cake -- passievrucht -- kokos -- rood fruit

OF

Kaasassortiment met 5 kazen (suppl. € 8)

- Onze degustatiemenu is elke dag verkrijgbaar van di-zondag. (Op zat-, zon- en feestdagen geen 3-gangen, wél 4-5 of 6 gangen)

### • 3-gangen Prijs (Vg- Hg- Dessert): € 50

Aangepaste wijnen: €24 / Aangepaste wijnen voor de BOB: €12

### • 4-gangen Prijs (zonder 2de tussengerecht): € 65

Aangepaste wijnen: €32 / Aangepaste wijnen voor de BOB: €16

### • 5-gangen Prijs (met 2de tussengerecht): € 80

Aangepaste wijnen: €39 / Aangepaste wijnen voor de BOB: €18

### • 6-gangen Prijs: € 92

Dessert + kaas

- Aangepaste wijnen worden geschonken tem het hoofdgerecht.
- We vragen u vriendelijk de menu per tafel te kiezen om de kwaliteit en service optimaal te presenteren, waarvoor dank
- Voor alle aanpassingen in de menu zal er een supplement worden aangerekend

## A la carte suggesties.

### Voorgerechten

#### Carpaccio van Holstein entrecôte

€26

(Gerijpt, gepekeld en koud gerookt), zwarte look, truffelmayo

#### Gravad lax

€26

groene gazpacho, komkommer, radijs, couscous

#### Asperges

€39

langoustine, prei

#### Hoppescheuten

dagprijs

gepocheerd 'Marigold' hoeve ei, handgepelde garnaaletjes

#### Carpaccio gambero rosso

€45

kaviaar, radijs, avocado

#### Asperges

€29

gepocheerd 'Marigold' hoeve ei, gerookte zalm

## Hoofdgerechten

**Freygaar Sashi AAA Filet Pur**

€39

witloofslaatje, verse frietjes, peperroomsaus

**Gebakken zwezerik**

€39

gebraaisseerd witloof, roomsausje, zwarte truffel

**Tarbot**

€49

gestoofde prei, asperges, handgepelde garnaaletjes

**Kalfsrug**

€35

aubergine, wortel, boontjes, miso

## Dessert

**Dame Blanche**

€16

klassiek gebracht

**Cheese cake**

€16

passievrucht, rood fruit, kokos

**Café Glacé**

€14

**Structuren van**

€16

mango, framboos, chocolade, kokos

**Moelleux au chocolat**

€16

Met vanille roomijs

**Kaasassortiment**

€19

Ananas compote, toast

- 
- Op zaterdag is er geen à la carte beschikbaar.
  - Buiten onze menu's bieden wij van dinsdag t.e.m. vrijdagavond en op zondagmiddag enkele suggesties aan die seizoensgebonden en dagvers zijn. Dat zijn onze à la carte gerechten.
  - Op vrijdagavond en zondag vragen wij u vriendelijk voor- en hoofdgerecht te nemen
  - Indien er uitzonderingen of allergieën zijn, weten wij dit graag op voorhand.