

Bites

Amuse | 3
special van de chef

Stokbrood | 7.5
kruidenboter | aioli

Zeeuwse Creuse - 3/6/12 stuks | 10.5/21/42
sjalottenvinaigrette | citroen

Gillardeau - 3/6/12 stuks | 16.5/33/66
sjalottenvinaigrette | citroen

Pata Negra - 70 gram | 16
stokbrood

Hollandse garnalenkroketjes - 4 stuks | 19
brioche toast | cocktailsaus

Tot 18:00 uur

Bitterballen - 6 stuks | 8

Kaasttengels - 6 stuks | 9

Tempura gamba's - 6 stuks | 12

Salades

Van 12:00 tot 16:00

Caesar salade | 14.5
klassieke caesardressing | little gem | gekookt ei
parmezaanse kaas | croutons
optioneel met krokante kip, gerookte zalm of gamba's + 6

Salade poisson | 19.5
3 soorten vis | citroenvinaigrette | komkommer

Voorgerechten

Klassieke steak tartaar - 90 gram | 15
cornichon | brioche

Gebakken kalfszwezerik | 23.5
aardappelmousseline | pompoen | bordelaise

Terrine van eendenlever | 23.5
appel-balsamicostroop | brioche toast

Gegratineerde escargots | 15
knoflook | gruyère | stokbrood

Gerookte zalmtartaar | 15
blini | mierikswortel | haringkaviaar

Hollandse garnalencocktail | 19
broodsoldaatjes | cocktailsaus

Gegratineerde gamba's | 16
knoflook | gruyère | stokbrood

Gebakken coquilles | 21
topinamboer | wasabi-beurre blanc | enoki

Rode bietensalade | 15
mesclun | geitenkaas | truffelvinaigrette

Gegratineerde paddenstoelen | 14
knoflook | gruyère | stokbrood

Soepen

Bisque d'Homard | 21
kreeft | cognacroom

Uiensoep | 12
crouton | gruyère

Hoofdgerechten

Bavette - 150/225 gram | 25/32.5
pepersaus | geroosterde groenten | friet

Rib-eye - 300 gram | 45
pepersaus | geroosterde groenten | friet

Lemongrass' butchers cut - 600 gram | 65
pepersaus | geroosterde groenten | friet

Confit de canard | 25
gestoofde prei | specerijenjus | aardappelmousseline

Smashed burger | 25
sla | tomaat | cheddar | bacon | Lemongrass-saus | friet

Vangst van de dag | dagprijs

Kreeft gekookt of gegrild - 400 gram | dagprijs
friet | salade

Sliptongen | dagprijs
in roomboter gebakken | friet | salade

Scholfilet | 26
schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoorntjesbrood

Boswandeling (V) | 25
stamppotje van schorseneren | paddenstoelen | cèpessaus

Bijgerechten

Bearnaisesaus, rode wijnsaus of beurre de Paris | 2.5

Friet | 6

Truffle fries | 9
parmezaanse kaas | truffelmayonaise | knoflookcrumble

Gewokte seizoensgroenten | 6.5

Groene salade | 5
citrusdressing

Desserts

Apple pie cheesecake | 12

vanille-ijs | appelcompote

Tarte noisette et figue | 15

hazelnootganache | frangipane | vijgen | mascapone-ijs

Moelleux au chocolate | 12

gezouten karamelijs | witte chocoladecrumble

Houd rekening met een langere bereidingstijd

Macaron delice | 10

3 soorten | pistache-ijs

Kaasplank | 18

5 soorten kaas | kweepeercompote | vijgenbrood

Dessertwijnen

Château Violet - Sauternes 7

Frankrijk, Bordeaux

semillon, sauvignon blanc, muscadelle
gedroogd geel fruit | vanille | rijk | zoete citrus

Vignamato - Vi di Visciola 8

Italië, Marken

kersen, sangiovese, montepulciano
bramen | fijn zuurtje | amarenakers | fris

Domaine de Baumard Coteaux du Layon Carte d'Or 8

Frankrijk, Loire

chenin blanc

lentebloesem | elegante zuren | peer | mineraliteit

Cantina Gorgo Moscato Rosa di Monte Torre 9

Italië, Veneto

moscato rosa

aromatisch | pruimen | rozen | exotisch fruit

Château Guéry - D'Or et de Givre 9

Frankrijk, Minervois

gewurztraminer, viognier

karamel | friszoet | krenten | honing

Toro Albalá - Don PX 9

Spanje, Montilla Moriles

pedro ximénez

perzik | honing | dadels | cacao

Taylor's port

Fine White Port 6

Estate Finest Reserve Port 6

Late Bottled Vintage Port 8

10 Year Old Tawny Port 10

20 Year Old Tawny Port 16