

CULINAIRE GERECHTEN

VAN DE MOOIESTE SEIZOENSPRODUCTEN

Om te proeven of om samen te delen. Alle gerechten zijn klein van formaat, wij adviseren om minimaal 3 gerechten per persoon te kiezen welke wij als voor-, tussen- en hoofdgerecht zullen serveren.

KREEFT 13

Groene asperge, gekookte kreeft, slaharten, kruidendressing, basilicum mayonaise

OCTOPUS PULPO 13

Aardappel, chorizo, paprika coulis, piment, citroen

STEAK TARTAAR 9

Rauw gehakt, krokante eidooier, piment mayonaise, kappertjes

IBERICO RIBFINGERS 8

Smokey BBQ gelakt, tomatensalade, little gem sla

THAISE MOSSELEN 10

Kokosmelk, rode peper, citroengras, knoflook, gember, koriander, sjalot

OPEN LASAGNE 10

King boleet, spinazie, duxelle paddenstoelen, tuinkruidenroom, Parmezaanse kaas, gepekeld dooier

SURPRISE

WILT U ZICH LATEN VERRASSEN?

Onze keukenbrigade zal u verrassen met kleine gerechten van de seizoenskaart of met nieuwe creatieve gerechten. Geef u alstublieft uw allergenen aan ons door.

4 GANGEN PROEVERIJ MENU 39,5

5 GANGEN PROEVERIJ MENU 45

Inclusief dessert

ZEEBAARSFILET 14

Bereid op de Green EGG, Caponata garnituur, beurre blanc saus

HEILBOT 14

Geschroeid, filet, paëlla parelgort, venkelsalade, kerrie schuim

EEND 14

Filet, crème van rode biet en kers, gevogelte jus

KALFSWANG 13

In de jus gegaard, snijboon, puree, jus met spek en grove mosterd

SPECIALS UIT ONZE DRY AGER

WIJ SERVEREN VOOR U DE MOOISTE GERIJPTE TECHNISCHE DELEN

Al het vlees is minimaal 28 dagen onder de beste omstandigheden gerijpt, en dat PROEFT u! Hij valt meteen op, de speciale koeling naast onze bar met daarin de stukken vlees achter glas. Het is een speciale rijpingskast, waarin vlees door een proces van temperatuur en luchtvochtigheid gerijpt wordt zodat het extra mals en smakelijk wordt. Het product heet dry-aged meat en het begeleiden van dit proces en het bereiden van het vlees is vakwerk.

ENTRECOTE DRY AGED

250 gram

24,5

RIB EYE DRY AGED

350 gram

28,5



CHEF'S SPECIAL

DAGPRIJS

Een mooi stuk gerijpt vlees voor 2 personen van 750 tot 900 gram.

De chef bereidt op onze "Green Egg" voor u een heerlijk gerecht en zal deze met passend garnituur en saus serveren. Om de beste smaak en kwaliteit te garanderen zal onze chef enige bereidingstijd en het vlees enige rusttijd nodig hebben. Voor de ultieme smaak hanteren wij doorgaans ongeveer 40 minuten.

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.