

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 & LANGOUSTINE 13

Rauw geplette langoustine, gekookte kreeft, bitterbal van garnalen, basilicum mayonaise

OCTOPUS PULPO 12

Aardappel, chorizo, paprika coulis, piment, citroen

VITELLO MACCARELLO 9

Dungesneden kalfsvlees voorbereid op de Green Egg, gerookte makreel mayonaise, kappertjes, tomaat, groene olie

BEEF TATAKI 11

Entrecote, zoetzure biet, bosui, gember, Ponzu met bundelzwam en shiitake, rijstcracker, furikake

THAISE MOSSELEN 10

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

SURPRISE

WILT U ZICH LATEN
VERRASSEN?

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

3 GANGEN MENU	Inclusief dessert	38,5
4 GANGEN PROEVERIJ MENU	Inclusief dessert	42,5
5 GANGEN PROEVERIJ MENU	Inclusief dessert	47,5

OPEN LASAGNE 10

Schorseneren, bospaddenstoelen, witlof, truffelroom, gepekelde eidooier

ROODBAARSFILET 13

Schelpdieren, Puttanesca saus, linguine, peterselie, olijven

WILDE EEND 14

Filet, VOC kruiden, chutney wortel-gember-bataat, gemarineerde eendenlever, eigen jus

HERT 14

Biefstuk van hert, aardappel mousseline, bitterbal van hert, witlof, Lardo di Colonnata, jus met cranberry

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

750-900 gram, voor 2 personen

DAGPRIJS

Al deze gerechten worden geserveerd met passend garnituur uit het seizoen en krachtige rode wijn jus



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.