

CULINAIRE GERECHTEN

VAN DE MOOISTE 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.

ZALM	10
Gepekeld, rode biet, mierikswortel, hangop, tapioca salsa, cress	
STEAK TARTAAR	9
Rauw gehakt, cornichon, krokante eidooier, piment, mosterd mayonaise	
GAZPACHO 	8
Koude frisse soep, tomaat, paprika, komkommer, knoflook, crouton	
GROENE ASPERGE 	9
Gegrild, kruidendressing, waterkers, spinazie, gepocheerd scharrelei, Parmezaanse kaas krokant	

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	39,5
4 GANGEN PROEVERIJ MENU	Inclusief dessert	44,5
5 GANGEN PROEVERIJ MENU	Inclusief dessert	49,5

GAMBA'S	12,5
7 stuks, in de schil gebakken, knoflook, kruiden, citroen, piment, stokbrood	
SURF 'N TURF	12
Soft shell crab, Indische rendang, gemarineerde komkommer, sereh schuim	
THAISE MOSSELEN	11
Kokosmelk, rode peper, citroengras, knoflook, gember, koriander, sjalot	
KABELJAUW	14
Lardo di Colonnata spek, opperdoes, zeekraal, gerookte boter, haring kaviaar, beurre blanc	
KALFSWANG	13
Slow cooked, eigen jus, risotto, gestoofde bospeen	

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

27,5

250 gram, geserveerd met passend garnituur uit het seizoen en krachtige rode wijn jus



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. 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.

CÔTE DE BOEUF	750 GR	59,5
PORTER HOUSE STEAK	900 GR	67,5
TOMAHAWK STEAK	950 GR	67,5

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

Speciale dieetwensen?

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