

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.

GEROOKTE ZALM 10

Big Green Egg, venkelsalade, tempura groene asperge, limoen crème

VITELLO MACARELLO 9

Kalfshaas, dun gesneden, gerookte makreel mayonaise, kappertjes, tomaat, tartaar makreelfilet

EENDENLEVER 10

Marbre, pekelvlees, brioche, vijgengel, compote appel en cranberry

WATERMELOEN 9,5

Tataki gepekeld watermeloen, Oosterse salade, schuim van komkommer en wasabi, Ponzu, gamba's

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 MENU Inclusief dessert **44,5**

GAMBA'S 13

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

SCHELVIS 14

Filet, stampot paksoi, pijnboompitten, gedroogde tomaat, beurre blanc

WILD ZWIJN 14

Filet, crème knolselderij, ravioli pompoen, pastinaak, jus

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.

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.

CÔTE DE BOEUF 950 GR

65

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.