



SHARING & STARTERS

- Huisbereide vegetarische loempia's **V** 15
- "Secreto n°07", Rubia Gallega entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken 18
- Mini garnaalkroketjes (6 st) 19
- Kibbeling, gepekelde groentjes, verse tartaarsaus 19
- Gerookte zalm op toast, ui, citroen, zure room 22
- Oesters "creuses" natuur (per 3 st of 6 st) 15 | 30
- Huisbereide kaaskroket met 3 kazen van 'Van Tricht' **V** (per 1st of 2 st) 13 | 20
- Huisbereide garnaalkroket, gefruite peterselie, citroen (per 1 of 2 st) 14 | 23
- Huisbereide kaas en garnaalkroket met zijn garnituur 22
- Antipasti (2p - 4p) 24
Coppa Stagionata La Bottega di Ado, chorizo Pamplona, Bresaola Punta d'Anca, Jamon de Teruel, Manchego
- Griekse Mezze **V** (2p - 4p) 24
Hummus van geroosterde paprika, baba ganoush, labneh met za'atar, artisjok, bloemkool, geitenkaas, focaccia, perkament, met roomkaas gevulde paprika, olijven
- Seizoenssoepje **V** 12
- Bisque van kreeft 16
- Toast champignon **V** 20 | "deluxe" met gerookte ganzenlever 28
- Scampi kruidenboter 21
- Tartaar van zalm, zure room, dille, blini's 24 | "deluxe" met 10gr Imperial Heritage Kaviaar 44
- Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja 30
- Carpaccio "Filet d'Anvers" 20
- Vitello tonato 22
- Rundstartaar Piemontese, pan cristal 22 | "deluxe" met 10gr Imperial Heritage Oscietra Kaviaar 42
- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, appel, Calvados, brioche 28

SALADES

- Salade geitenkaas, sla mix, Granny Smith, abrikoos, perziksiroop, druiven, balsamico, noten **V** 24
- Caesar salade, hoevekip, ijsbergsla, rode ui, ansjovis, ei, kappertjes, croutons, parmezaan 25
- Salade Niçoise, kort gebakken yellowfin tonijn, groene boontjes, olijven, ansjovis, Romeinse sla, rode ui, basilicummayonaise, ei, aardappel 27



HOOFDGERECHTEN

- Penne, bospaddenstoelen, tartufata, notensla, parmezaan **V** 24
- Pasta all'Arrabbiata met scampi 27
- Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur 34
- Rogvleugel, kappertjesboter, kasteelaardappelen 36
- Kabeljauw, prei, grijze garnalen, beurre blanc, aardappelpuree 42
- Noordzeetong à la Meunière, kropsla, tartaar, frietjes 55
- Vol-au-vent van hoevekip 32 | *"deluxe" met krokante zwezerik* 42
- Stoofvlees met keuze van kropsla, witloofsla of warme groenten, frietjes 34
- Kalfs ribeye, broccoli, wortel, erwt, Blackwellsaus, rozemarijnaardappeltjes 36

VLEESSELECTIE

- Steak tartaar, witloofsla, frietjes 30
- Tartaar Piemontese "deluxe", rundsvlees, 10gr Imperial Heritage Kaviaar, truffelolie 55
- Filet pur "Black Angus", Argentinië * 42 | *"Rossini" met gebakken ganzenlever* 50
- Ribeye "Black Angus", Uruguay * 45
- Côte à l'os "Holsteiner", Duitsland (2p) * 99
- Côte à l'os, "Hereford", 5 weken gerijpt, Polen (2p) * 110
- * Inclusief frietjes / kropsla of warme groenten / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus*

V Vegetarisch gerecht

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.

Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.



KEUZEMENU € 56

Tartaar van zalm, zure room, dille, blini's

Of

Vitello tonnato

Of

Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja
(suppl. +7)

Bisque van kreeft

(suppl. +10)

Of

Coupe kolonel, citrussorbet, vodka

(suppl. +8)

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur

Of

Kalfs ribeye, broccoli, wortel, erwt, Blackwellsaus, rozemarijn aardappeltjes

Of

Noordzeetong à la Meunière, salade gepekeld groentjes, puree of frietjes

(suppl. +15)

Panna cotta, framboos, yoghurt, aardbei, citroen

Of

Dame blanche

Of

Irish coffee

Of

Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

Paölke, Cantal, Durrus, Masiega Cantagrullas, dadels, notenbrioche



N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13

Dame blanche 13

Crème brûlée 13

Tiramisu 15

Moeulleux van chocolade met wit chocolade-ijs 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

Macaron, bokkepoot, mokka-ijs, crème brûlée, madeleine, chocolade mousse

Sabayon, vanilleroomijs 16

"Crêpes Suzette" pannenkoek, sinaasappel, geflambeerd met Grand Marnier, vanille-ijs 16

Selectie kazen 'Van Tricht' 19

Paölke, Cantal, Durrus, Masiega Cantagrullas, dadels, notenbrioche

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.

Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.

A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello 7

Berta Amaretto di Mombaruzzo 14

Espresso Martini 14

White Russian 14

Irish coffee 12

Trio van Porto (3x3cl) 18.5

Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y