



SHARING & STARTERS

- Huisbereide vegetarische loempia's **V** (2 st) 15
- "Secreto n°07", Rubia Gallega entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken 18
- Mini garnaalkroketjes (6 st) 19
- Kibbeling, gepekeld groentjes, verse tartaarsaus 19
- Gerookte zalm op toast, ui, citroen, zure room 22
- Oesters "creuses" natuur (per 3 st of 6 st) 15 | 30
- Antipasti (2p - 4p) 26
Coppa Stagionata La Bottega di Ado, chorizo Pamplona, Bresaola Punta d'Anca, Jamon de Teruel, Manchego
- Griekse Mezze **V** (2p - 4p) 26
Hummus van geroosterde paprika, baba ganoush, labneh met za'atar, artisjok, bloemkool, geitenkaas, focaccia, perkament, met roomkaas gevulde paprika, olijven
- Aspergesoep **V** 12
- Bisque van kreeft 16
- Burrata, zuidse tomaten, basilicum **V** 20
- Huisbereide kaaskroket met 3 kazen 'Van Tricht' **V** (per 1st of 2 st) 14 | 22
- Artisanale garnaalkroket, gefruite peterselie, citroen (per 1 of 2 st) 16 | 25
- Duo kaas en garnaalkroket met garnituur 24
- Scampi kruidenboter 21
- Tartaar van coquille, sojaparels, nori krokant 24 | "deluxe" met 10gr Imperial Heritage Kaviaar 44
- Sashimi van tonijn, wasabi, gember, soja 30
- Carpaccio "Filet d'Anvers" 22
- Vitello tonato 22
- Rundstartaar Piemontese, focaccia 23 | "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
Supplement traag gegaard buikspek 'De Laet & Van Haver' € 6

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

Tortelloni, ricotta, spinazie, parmezaan **V** 24

Pasta all'Arrabbiata met scampi 27

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur 36

Kabeljauw, prei, grijze garnalen, beurre blanc, aardappelpuree 42

Noordzeetong à la Meunière, kropsla, frietjes 55

Vol-au-vent van hoevekip, waterkers, kroketjes of frietjes 34 | *"deluxe" met krokante zwezerik 44*

Stoofvlees op grootmoeders wijze, frietjes 34

Lamsziel, gegrilde groene asperges, artisjok, truffel gratin, lamsjus 38

RUND SELECTIE

Steak tartaar, witloofsla, frietjes 30

Tartaar Piemontese "deluxe", rundsvlees, 10gr Imperial Heritage Kaviaar, truffelolie 55

Filet pur "Black Angus", Argentinië * 45 | *"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 6 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.

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



KEUZEMENU € 59

Burrata, zuiderse tomaten, basilicum **V**

Of

Carpaccio "Filet d'Anvers"

Of

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

Aspergesoep

(suppl. +8)

Of

Coupe kolonel, citrussorbet, vodka
(suppl. +8)

Vis volgens marktaanbod, geserveerd met wisselende garnituur

Of

Lamsziel, gegrilde groene asperges, artisjok, truffel gratin, lamsjus

Of

Noordzeetong à la Meunière, kropsla, puree of frietjes
(suppl. +15)

Bergamot, citroen, witte chocolade, Griekse yoghurt, spongecake

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

Bergamot, citroen, witte chocolade, Griekse yoghurt, spongecake 14

Tiramisu 15

Moeulleux van chocolade met wit chocolade-ijs 15

Assortiment zoete versnaperingen 15

Macaron, bokkepoet, 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, Masiëga Cantagrullas, dadels, notenbrioche

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

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 6 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